



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients

principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Fromage blanc au lait demi-écrémé sucré sur un lit de fruits

Descriptif produit : Frais. Fromage blanc au lait demi écrémé sucré enrichi en vitamine D sur lit de fruits.
Fruits panachés : fraise, pêche. Carton de 24 pots.

Conservation : Frais, +2 À +6°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 6.000 Lot de 0.400 kg

Liste des ingrédients : Fromage blanc (LAIT écrémé et CREME pasteurisés) Poudre de LAIT écrémé, Protéines de LAIT, Ferments lactiques (LAIT) - Fraise ou Pêche 12% - Sirop de sucre inverti 6% - Sucre 2,8% - Sirop de glucose - fructose 2% - Amidon transformé de maïs - Citrate de Calcium - Correcteur d'acidité : E330-Epaississant: E412 - Phosphate de Calcium - Colorants : E120, E161b, E160c - arômes - Vitamine D.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 72]

N° d'agrément : FR 72.181.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 30

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Atouts

Atout : Une texture extra onctueuse, crémeuse et un gout doux.
Une portion individuelle, adaptée aux besoins de vos convives.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0 et 6°C

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
409	97	2.5	1.7	13.4	12.6	0.01	5.2	0.12

Vitamines : Calcium (mg) : 120.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.08

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 mini

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	19.2	0	48	Lot	8		
Colis	2.4	2.52	6	Lot		397x299x53	3329771132695
Lot	0.4	0.42	1	Lot		146x126x53	3329770055148
Palette	576	604.8	1440	Lot	240	1200x800x1744	3329771132701
Pot	0.1	0	0.25	Lot			
Pièce unitaire	0.1	0	0.25	Lot			