





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 nature au lait entier.
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Au lait entier. Lot de 4 pots.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 12.000 Lot / Pack de 0.400 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT entier pasteurisé, poudre de LAIT écrémé, protéines de LAIT, ferments lactiques (LAIT). Contient plus de 82% d'humidité.

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 72.329.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 40

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 27/12/2023 12:41

N° de version : 5.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

étiquetées

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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	124 mm	Hauteur de l'unité de consommation	44 mm
Largeur de l'unité de consommation	144 mm		

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 0-6°C

Conservation après ouverture : Non concerné

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	98	7	4.5	3.6	3.6	0.01	5.2	0.13

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.74

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	38.4	0	96	Lot / Pack	8		
Pièce unitaire	0.1	0	0.25	Lot / Pack			
Pot	0.1	0.104	0.25	Lot / Pack		72x62x48	3177630114005
Colis	4.8	5.088	12	Lot / Pack		398x295x91	03456771606625
Palette	652.8	718	1632	Lot / Pack	136	1200x800x1702	03456771706622
Lot	0.4	0.417	1	Lot / Pack		144x124x44	3177630114005