





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Tomme blanche
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT pasteurisé de vache, sel, enzyme coagulante, ferments LACTIQUES. Produit soumis à dessiccation.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

**Pays de transformation :**

**N° d'agrément :** FR 15.196.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 70

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 04069084 - Brie, d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq 40\%$  et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse  $> 47\%$  mais  $\leq 72\%$  (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

## Atouts

**Atout :** Elle se déguste salée et poivrée accompagnée de pomme de terre, salade et charcuterie.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-6°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							
1,360	328	27	19	1	0.5	0.5	20	1.5

**Vitamines :** Calcium (mg) : 490.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.74

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 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	28	0	28	Kilogramme	7		
Palette	504	0	504	Kilogramme	126		
Pièce unitaire	2	2	2	Kilogramme			
Colis	4	4.2	4	Kilogramme		460x225x70	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3061432109355