



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage au lait de vache thermisé
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 8 pièces, soit 1,2 kg.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Thermisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 1.200 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT de vache thermisé , sel , présure animale , ferment LACTIQUES (dont LAIT), flore d'affinage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 38]

N° d'agrément : FR 38.559.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 50

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

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

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069093 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 72%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	90 système métrique	Extrait sec	39 % (3)
Humidité	61 %		

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

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							
1,078	260	22	16	0.5	0.5	0.5	15	1.2

Vitamines : Calcium (mg) : 140.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.68

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 38 - Fromage < à 100 mg de calcium/portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Palette	288	345	240	Colis	240	1200x800x950	
Couche	14.4	0	12	Colis	12		
Colis	1.2	1.4	1	Colis		385x201x42	03523230035583
Pièce unitaire	0.15	0.165	0.12	Colis		90x90x30	3523230035576