



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crème de fromage fondu au lait de brebis pasteurisé enrichie en calcium et en vitamine D
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Lot filmé de 3 barquettes de 12, soit lot de 36 portions.
Conservation :	Frais, +4 À +8°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 12.000 Barquette de 0.720 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Fromage de brebis (dont Roquefort 23%), LAIT écrémé réhydraté de brebis, matières grasses laitières de lactosérum de brebis (LAIT), lactosérum reconstitué de brebis (LAIT), sels de fonte [polyphosphates (E452), phosphates de sodium (E339)], phosphate tricalcique (E341 iii), correcteur d'acidité: acide citrique (E330), conservateur: nisine (E234), vitamine D.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Fromage de brebis	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 39]
N° d'agrément :	FR 39.300.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	210
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04063039 - Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre, d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 36\%$ et en matières grasses en poids de la matière sèche $> 48\%$ (à l'excl. des fromages dans la fabrication desquels ne sont pas entrés d'autres fromages que l'emme

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	143 mm	Hauteur de l'unité de consommation	45 mm
Largeur de l'unité de consommation	187 mm		

Atouts

Atout : Recette enrichie en calcium qui répond aux contraintes du critère GEMRCN

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°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							
1,098	265	22	16	2.7	2	0	14	2.8

Vitamines : Calcium (mg) : 750.0 mg/100g, Vitamine D (μg) : 7.5 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune, riche en Calcium (mg), Vitamine D (μg)

Rapport P/L : 0.64

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 8/20 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
Palette	483.84	571	672	Barquette	56	1200x800x1179	03023269060414
Couche	69.12	0	96	Barquette	8		
Pièce unitaire	0.02	0	0.03	Barquette			
Barquette	0.72	0.72	1	Barquette			
Colis	8.64	9.83	12	Barquette		382x290x147	13023260005404
Pièce	0.02	0	0.03	Barquette			