





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage fondu
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Coffret de 80 portions.
Conservation :	Frais, +4 À +12°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Coffret de 1.600 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT écrémé réhydraté (origine : France), FROMAGES, BEURRE, CRÈME 10% (origine : France), protéines de LAIT, concentré des minéraux du LAIT, sels de fonte : polyphosphates, concentré LACTIQUE LAITIER, vitamine D.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
lait écrémé réhydraté	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 39]
N° d'agrément :	FR 39.198.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	71
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, 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 <= 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
Extrait sec	46 %		

Atouts

Atout : Un fromage riche en calcium et en vitamines D.
Fabriqué en France, à Dole dans le Jura.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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							
1,266	306	28	19	3	3	0.5	10.5	1.5

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.38

Type de matières grasses : Beurre

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
Boite	1.6	0	1	Coffret			3073781121384
Couche	115.2	0	72	Coffret	12		
Pièce unitaire	0.02	0	0.01	Coffret		39x39x13	
Colis	9.6	10.431	6	Coffret		335x215x192	03073781121391
Palette	691.2	810.697	432	Coffret	72	1200x800x1300	83073781121397
Coffret	1.6	1.636	1	Coffret			3073781121384
Pièce	0.02	0	0.01	Coffret			