



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>	Fromage fondu
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Coffret de 80 portions.
<b>Conservation :</b>	Frais, +4° À +12°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Coffret de 1.400 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Non concerné
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT écrémé réhydraté (origine : France), FROMAGES, BEURRE, protéines de LAIT, sels de fonte : polyphosphates, phosphate tricalcique, concentré des minéraux du LAIT, concentré lactique laitier, vitamine D.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France, 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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 39]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 39.198.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	182
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	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 étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 04063031 - Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre, d'une teneur en poids de matières grasses <= 36% et d'une teneur 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 froma

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	40.7 %		

## Atouts

**Atout :** Le fromage La Vache qui rit® est riche en calcium. C'est simple, une portion compte pour l'un des 3 à 4 produits laitiers recommandés par jour.

## 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							
964	232	18	12	6.5	6.5	0	11	1.7

**Vitamines :** Calcium (mg) : 910.0 mg/100g, Vitamine D (µg) : 9.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.61

**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	1.4	0	1	Coffret			
Couche	100.8	0	72	Coffret	12		
Pièce unitaire	0.017	0	0.01	Coffret			
Colis	8.4	9.208	6	Coffret		335x215x172	3073781097733
Palette	806.4	0	576	Coffret	96	1200x800x1379	83073781097739
Coffret	1.4	1.436	1	Coffret			3073781097726
Lot	1.4	0	1	Coffret			