



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage français à pâte molle, à la crème, au lait de vache pasteurisé.
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Coffret de 6 portions.
- Conservation :** Frais, +2°C À +8°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Coffret de 0.180 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : LAIT pasteurisé (origine : France), ferments, sel, colorant de croûte : bêta-carotène. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache et brebis.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT de vache pasteurisé	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 64]
- N° d'agrément :** FR 64.284.100 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 20
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
- Régimes particuliers :** Halal, 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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses \leq 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $>$ 62% mais \leq 72%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	54 % (+/- 2)		

Atouts

Atout : Saint Albray se caractérise par son goût finement typé, sa texture crémeuse, mais aussi par sa belle croûte rousse et sa forme de fleur unique, à 6 ou 8 pétales selon les formats. Format idéal pour multiplier les instants de plaisir.

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							
1,510	365	33	24	0.5	0.5	1	17	1.3

Vitamines : Calcium (mg) : 550.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.52

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
Boite	0.18	0	1	Coffret			0000030154759
Palette	459.36	525.362	2552	Coffret	319	1200x800x1844	03222119016018
Couche	41.76	0	232	Coffret	29		
Pièce unitaire	0.03	31	0.17	Coffret		50x40x40	0000030154759
Colis	1.44	1.558	8	Coffret		222x110x154	3222110030419
Coffret	0.18	0.193	1	Coffret		104x104x33	0000030154759