



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte persillée au lait pasteurisé fabriqué en Velay
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Coffret de 48 portions.
- Conservation :** Frais, +2 À +8°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Coffret de 1.200 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : LAIT pasteurisé, sel, ferments.

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

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 43]
- N° d'agrément :** FR 43.025.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 20
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
- Régimes particuliers :** Halal, 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 : 04064090 - Fromages à pâte persillée et autres fromages présentant des marbrures obtenues en utilisant du 'Penicillium roqueforti' (à l'excl. du roquefort et du gorgonzola)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	105 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	15 mm
Largeur de l'unité de consommation	85 mm		

Atouts

Atout : Recette alliant le bon goût de bleu à une texture fondante.
Un format portion qui démultiplie les instants de consommation.

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							
1,493	361	33	23	0.5	0.5	0	16	2.2

Vitamines : Calcium (mg) : 270.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.48

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
Boite	1.2	0	1	Coffret			
Couche	14.4	0	12	Coffret	6		
Pièce unitaire	0.025	0	0.02	Coffret		105x85x15	0000030154766
Palette	244.8	327.624	204	Coffret	102	1200x800x1910	03341509006740
Colis	2.4	2.967	2	Coffret		560x261x96	03341504005199
Coffret	1.2	1.2	1	Coffret		105x85x15	0000030154766