




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage au lait pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Coffret de 54 portions.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Coffret de 0.900 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT (Origine: France), CRÈME (Origine: France), eau, ferments LACTIQUES, sel, ail et fines herbes (0,8%), épaississant : gomme xanthane, arôme naturel d'ail, poivre blanc.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	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) : 72]
N° d'agrément :	FR 72.264.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	45
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	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 : 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	27 %		

Atouts

Atout : Un bel équilibre entre l'ail et les fines herbes.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°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							
860	207	19	12.5	2.5	2.5	0.5	6.5	1.2

Vitamines : Calcium (mg) : 50.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.34

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	0.9	0	1	Coffret			
Palette	388.8	486.31	432	Coffret	72	1200x800x1635	83073780921448
Couche	43.2	0	48	Coffret	8		
Pièce unitaire	0.017	0	0.02	Coffret			
Coffret	0.9	0.99	1	Coffret		190x271x165	3073780921435
Colis	5.4	6.402	6	Coffret		380x271x165	03073780921442
Pièce	0.017	0	0.02	Coffret			