



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Spécialité fromagère finement salée au lait pasteurisé, enrichie en calcium et en vitamine D.
Descriptif produit :	Frais. Coffret de 40 portions.
Conservation :	Frais, +4 À +8°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 3.000 Coffret de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Fromage blanc (LAIT), LAIT écrémé réhydraté, phosphate de calcium (E341), sel (1,2%), amidon modifié, épaississants : gomme xanthane (E415), farine de graines de caroube (E410), correcteur d'acidité : acide citrique (E330), vitamine D.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Fromage blanc	France
Lait	Union Europ.

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 39]
N° d'agrément :	FR 39.300.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	120
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Article : 83975

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

Régimes particuliers : 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 : 04069099 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses > 40%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	250 mm	Hauteur de l'unité de consommation	45 mm
Largeur de l'unité de consommation	205 mm		

Atouts

Atout : Recette enrichie en calcium qui répond aux contraintes du critère GEMRCN

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							
862	208	18	13	5	5	0	6.5	1.2

Vitamines : Calcium (mg) : 750.0 mg/100g, Vitamine D (µg) : 6.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune, riche en Vitamine D (µg), Calcium (mg)

Rapport P/L : 0.36

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	1	0	1	Coffret		250x205x45	3428200301524
Couche	45	0	45	Coffret	15		
Pièce unitaire	0.025	0	0.03	Coffret		49x49x20	
Palette	405	481.7	405	Coffret	135	1200x800x1500	03428209301525
Colis	3	3.42	3	Coffret		259x211x150	03428203015237
Coffret	1	1	1	Coffret		250x205x45	3428200301524