



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage frais demi-sel au lait biologique pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Fromage frais demi-sel. Coffret de 8 portions. Le lait à l'école : 08S
Conservation :	Frais, +4 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 24.000 Coffret de 0.200 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	Ingrédients : LAIT biologique * ECREME et CREME biologique * (origine: France), sel, ferments lactiques. * issu de l'agriculture biologique. Buvard traité au sorbate de potassium

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT biologique	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) : 01]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 03/05/2024 14:51

N° de version : 8.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

N° d'agrément : FR 01.179.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 14

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio

Bio AB : Non

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 : 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	31 % (+/- 2)		

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM
C'est un fromage frais, naturellement riche en protéines, avec seulement du lait, de la crème, du sel et des ferments lactiques. Il est idéal pour les petits et les grands.

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							
802	193	15	11	2.5	2.5	0	12	1.3

Vitamines : Calcium (mg) : 86.8 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.80

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	0.2	0.218	1	Coffret		147x72x28	3480341002111
Palette	480	574.62	2400	Coffret	100	1200x800x1450	53480349001012
Couche	48	0	240	Coffret	10		
Coffret	0.2	0.218	1	Coffret		147x72x28	3480341002111
Colis	4.8	5.478	24	Coffret		335x237x130	03480341002128
Pièce unitaire	0.025	0	0.12	Coffret		36x36x22	3480341002111