

Le Fromage Fouetté Mme Loïk ail et fines herbes 24% MG 500 g Paysan Breton

Article : 84085



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage ail et fines herbes
Descriptif produit :	Frais. Origine France.
Conservation :	Frais, +2° À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Pot de 0.500 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Fromage (LAIT), ail (2%), sel, arôme naturel d'ail, fines herbes (0.4%) (persil, ciboulette)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
FROMAGE	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 22]
N° d'agrément :	FR 22.049.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Fruit à coque
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Labels :	Produit en Bretagne
Bio AB :	

Le Fromage Fouetté Mme Loïk ail et fines herbes 24% MG 500 g Paysan Breton

Article : 84085

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 : 04061020 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

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							
1,011	245	23	16	3.6	3	0.5	5.8	1.3

Vitamines : Calcium (mg) : 70.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

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
Pièce unitaire	0.5	0.525	1	Pot		118x118x87	3236240075530
Couche	30	0	60	Pot	15		
Colis	2	2.205	4	Pot		246x246x102	13236240075537
Palette	420	488	840	Pot	210	1200x800x1578	83236240075536
Pot	0.5	0.525	1	Pot		118x118x87	3236240075530