



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 PRESSÉE NON CUITE AU LAIT PASTEURISÉ
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France.
Conservation :	Frais, +4 À +8°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 8.000 Pièce unitaire de 0.340 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : LAIT pasteurisé (97%), sel, ferments, conservateur : E235

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 53]
N° d'agrément :	FR 53.084.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	31
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, 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 : 04069093 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses \leq 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $>$ 72%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	105 mm	Hauteur de l'unité de consommation	35 mm
Largeur de l'unité de consommation	105 mm		

Atouts

Atout : Fromage riche en calcium : 100 g de ce fromage apportent près de 620 mg de calcium, soit près de 77 % des apports journaliers recommandés

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							
1,265	305	25	18	0	0	0.01	20	1.7

Vitamines : Calcium (mg) : 575.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.80

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
Couche	21.76	0	64	Pièce unitaire	8		
Palette	565.76	633	1664	Pièce unitaire	208	1200x800x1814	03428209386928
Colis	2.72	2.94	8	Pièce unitaire		390x298x64	03428201386926
Pièce unitaire	0.34	0.344	1	Pièce unitaire			3228022150092