





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Coulommiers au lait pasteurisé en portions
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Coffret de 10 portions.
Conservation :	Frais, +4 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 14.000 Coffret de 0.350 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : LAIT pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, ferments d'affinage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT pasteurisé	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 14]
N° d'agrément :	FR 14.762.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	20
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
Régimes particuliers :	Halal, Sans gluten, 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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 62% mais <= 72%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	133 système métrique		

Atouts

Atout : Découvrez toute l'onctuosité, la douceur et la générosité du Coulommiers Cœur de Lion en portions individuelles de 35g.
Format idéal pour multiplier les instants de plaisir.

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							
1,174	283	23	16	1	0.1	0	18	1.5

Vitamines : Calcium (mg) : 350.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.78

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 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	29.4	0	84	Coffret	6		
Palette	499.8	587.918	1428	Coffret	102	1200x800x1935	63437330239074
Colis	4.9	5.519	14	Coffret		590x260x105	13437330239079
Pièce unitaire	0.035	0	0.1	Coffret			3437330239072
Coffret	0.35	0.369	1	Coffret		133x133x40	3437330239072
Pièce	0.035	0	0.1	Coffret			