

Mozzarella Perfetta râpée en gros brins 25% MG 2,5 kg Galbani

Article : 94483



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 : | Mozzarella française |
| Descriptif produit : | Frais. Lait origine France. |
| Conservation : | Frais, +2 À +4°C |
| Etat de préparation : | Pasteurisé, Prêt à l'emploi |
| Conditionnement : | Colis de 4.000 Barquette de 2.500 kg |
| Catégorie « Le lait à l'école » : | NA |
| Liste des ingrédients : | Ingrédients : LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques (LAIT). |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|------------------|
| Lait | France, Belgique |

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

| | |
|---|--|
| Pays de transformation : | France [Département(s) : 56] |
| N° d'agrément : | FR 56.246.007 CE |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 29 |
| Allergènes majeurs : | Lait |
| Traces d'allergènes : | Aucune signalée |
| Composants spécifiques : | Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, 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 : 04061030 - Mozzarella frais, même dans un liquide, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40%

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|--|--------|------------------------------------|--------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 320 mm | Hauteur de l'unité de consommation | 95 mm |
| Largeur de l'unité de consommation | 260 mm | | |

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 48 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 | | | | | | | |
| 1,314 | 317 | 25 | 17 | 0.9 | 0.9 | 0.01 | 22 | 1.3 |

Vitamines : Calcium (mg) : 6000.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.88

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

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 |
|-----------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Couche | 80 | 0 | 32 | Barquette | 8 | | |
| Palette | 320 | 374 | 128 | Barquette | 32 | 1200x800x1670 | 03428209383682 |
| Colis | 10 | 10.9 | 4 | Barquette | | 333x265x380 | 03428201383680 |
| Barquette | 2.5 | 2.725 | 1 | Barquette | | 320x260x95 | 3428200383681 |