



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 et Emmental
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère.
Conservation :	Frais, +4 À +8°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	MOZZARELLA et EMMENTAL (LAIT de vache pasteurisé (origine : UE), sel, ferments LACTIQUES, coagulant microbien), amidon de pomme de terre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Union Europ.

** 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) : 21]
N° d'agrément :	FR 21.355.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
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 : 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 : 04062000 - Fromages râpés ou en poudre, de tous types

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	54 % (minimum)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours 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							
1,350	325	24	16	2.2	0.5	0	25	1.2

Vitamines : Calcium (mg) : 762.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.04

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	90	0	90	Sachet	9		
Palette	540	594.43	540	Sachet	54	1200x800x2082	
Colis	10	10.58	10	Sachet		380x255x322	3046300001801
Sachet	1	1	1	Sachet			3046300001252