



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Emmental français
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Carton de 96 portions.
- Conservation :** Ambiant, +4 À +8°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 1.728 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques (LAIT).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 44]
- N° d'agrément :** FR 44.023.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 41
- 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 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 : 04069013 - Emmental (sauf râpé ou en poudre et celui destiné à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	220 mm	Hauteur de l'unité de consommation	130 mm
Largeur de l'unité de consommation	165 mm		

## Atouts

**Atout :** La qualité Président avec une portion 100% emmental français  
Un emballage individuel hygiénique très facile à ouvrir. Se conserve 4h hors du réfrigérateur  
Riche en calcium, consommation encouragée par le GEMRCN à raison de 8 repas sur 20 minimum

## 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							
1,532	369	29	21	0.5	0.5	0	27	0.6

**Vitamines :** Calcium (mg) : 970.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.93

**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	41.472	0	24	Colis	24		
Pièce unitaire	0.018	0	0.01	Colis			
Palette	456.192	517.44	264	Colis	264	1200x800x1575	03428209386140
Colis	1.728	1.96	1	Colis		220x166x130	03428201386148