



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

| | |
|--|--|
| Dénomination réglementaire : | Fromage pour tartiflette - Fromage à pâte molle au lait pasteurisé |
| Descriptif produit : | Frais. Lait origine France. |
| Conservation : | Frais, +0 À +8°C |
| Etat de préparation : | Pasteurisé, Prêt à l'emploi |
| Conditionnement : | Colis de 6.000 kg |
| Catégorie « Le lait à l'école » : | NA |
| Liste des ingrédients : | LAIT, sel, ferments (dont lait) , enzymes coagulantes LAIT origine France |

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

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

| | |
|---|--|
| Pays de transformation : | France [Département(s) : 88] |
| N° d'agrément : | FR 88.079.001 CE |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 42 |
| 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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 40\%$ et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $> 62\%$ mais $\leq 72\%$, n.d.a.

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|----------------|-----------------------------|----------------|
| Extrait sec | 46 % (46 -57) | Humidité | 43 % (43 - 54) |

Atouts

Atout : Plat emblématique, la tartiflette ermitage est facile à préparer.
Ce fromage à raclette peut aussi être utilisé dans les tartes, pizzas et plats quotidiens.

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement 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 | | | | | | | |
| 1,356 | 327 | 27 | 19 | 1 | 1 | 0 | 20 | 1.3 |

Vitamines : Calcium (mg) : 520.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.74

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 | 54 | 0 | 54 | Kilogramme | 9 | | |
| Barquette | 0.5 | 0.5 | 0.5 | Kilogramme | | | 3250550017172 |
| Kilogramme | 1 | 1 | 1 | Kilogramme | | | 3250550017172 |
| Palette | 432 | 0 | 432 | Kilogramme | 72 | 1200x800x1390 | |
| Colis | 6 | 6.26 | 6 | Kilogramme | | 493x175x155 | 93250550017175 |
| Pièce unitaire | 0.5 | 0 | 0.5 | Kilogramme | | | 3250550017172 |