Comté au lait cru AOP affiné 4 mois pointe 1/12 32% MG 3,5 kg env. Entremont

Article : 98908

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage à pâte pressée cuite au lait cru
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Le lait à l'école : 08S
Conservation :	Frais, +4 À +8°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cru
Conditionnement :	Colis de 14.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT de vache (origine : France), sel, ferments lactiques, présure
	La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 39]

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Comté au lait cru AOP affiné 4 mois pointe 1/12 32% MG 3,5 kg env. Entremont

Article : 98908

N° d'agrément : FR 39.434.004 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 120

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Bio AB :

Régimes particuliers : 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 : 04069089 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 52% mais <= 62%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	62 % (>62)		

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, défaire du sous-vide avant utilisation.

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							
1,700	410	34	22	0.5	0.5	0.5	26	0.8

Vitamines : Calcium (mg) : 900.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.76

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Comté au lait cru AOP affiné 4 mois pointe 1/12 32% MG 3,5 kg env. Entremont

Article : 98908

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	84	0	84	Kilogramme	6		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3048979436335
Palette	672	725.216	672	Kilogramme	48	1200x800x1830	03048979900935
Colis	14	14.692	14	Kilogramme		395x295x265	93048971005334
Pièce unitaire	3.5	3.528	3.5	Kilogramme		320x180x120	3048979436335

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur