



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Montboissie pasteurise rouge
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +8°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT pasteurisé de vache, sel, FERMENTS lactiques et d'affinage, chlorure de calcium, coagulant, polyphénol de raisin. Conservateur de croûte: E235

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 63]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 63.162.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	65
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	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
pH	4.8 (5.2)	Aw	0.95
Extrait sec	54 %	Chlorures	1,700 mg/100g

## Atouts

**Atout :** Le montboissé est une version plus douce du morbier.

## 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							
1,417	342	28	19	1.4	0.01	0.01	21	1.7

**Vitamines :** Calcium (mg) : 600.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.75

**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	48	0	48	Kilogramme	12		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	624	628.68	624	Kilogramme	156	1200x800x1307	
Colis	4	4.03	4	Kilogramme		280x262x89	3376967016734
Pièce unitaire	4	0	4	Kilogramme			3376967016734