

Tranches d'emmental 5x15 cm 15 g env. 30% MG 510 g Vergeer Holland

Article: 135621





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Fromage à pâte dur au lait pasteurisé

Descriptif produit: Frais. Barquette de 34 tranches.

Conservation: Frais, +2 À +7°C

Etat de préparation : Pasteurisé, Prêt à l'emploi

Conditionnement: Colis de 8.000 Barquette de 0.500 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, coagulant microbien

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)		
Lait	Allemagne, Belgique, Pays-Bas		

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

Pays de transformation: Pays-Bas

N° d'agrément: NL Z0507 EG

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

Régimes particuliers : Sans gluten, 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)

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 21/02/2024 17:18 N° de version : 3.9



Tranches d'emmental 5x15 cm 15 g env. 30% MG 510 g Vergeer Holland

Article: 135621

Paramètre physique-chimique Valeur		Paramètre physique-chimique	Valeur	
Matière grasse libre	47.5 g/100g (45.0 - 50.0)	Humidité	36 % (Max. 40.0)	
рН	5.2 (4.5 - 6.0)			

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture: A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours après

ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g									
Ene	ergie	Matières grasses	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel	
kJ	kcal	(en g)						(en g)	
1,603	386	30	19.1	0.01	0.01	0.01	29	1.13	

Vitamines: Calcium (mg): 1020.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.97

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN: 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, Non soumis à fréquence

adolescents, adultes en métropole :

N° de version: 3.9



Tranches d'emmental 5x15 cm 15 g env. 30% MG 510 g Vergeer Holland

Article: 135621

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	36	0	72	Barquette	9		
Pièce unitaire	0.015	0	0.03	Barquette			8710866039282
Palette	360	415.53	720	Barquette	90	1200x800x1750	
Colis	4	4.617	8	Barquette		365x270x160	08710866044019
Barquette	0.5	0.538	1	Barquette		355x130x33	8710866039282
Pièce	0.015	0	0.03	Barquette			

N° de version: 3.9