



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>	Spécialité fromagère fondue
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Coffret de 54 portions.
<b>Conservation :</b>	Frais, +4 À +8°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Coffret de 0.900 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT frais pasteurisé 60% ( origine : France ), CRÈME 25% ( origine : France ), eau, ferments LACTIQUES, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates, phosphates de sodium et citrates de sodium, protéines de LAIT, sel, concentré des minéraux du LAIT, épaississant : gomme de xanthane, vitamine D.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 72]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 72.264.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	57
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
<b>Régimes particuliers :</b>	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 :** 04063039 - Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre, d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq$  36% et en matières grasses en poids de la matière sèche  $>$  48% (à l'excl. des fromages dans la fabrication desquels ne sont pas entrés d'autres fromages que l'emme

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	35 %		

## Atouts

**Atout :** Kiri décliné en format barquette, un produit facile à ouvrir, à manipuler et à stocker. Idéal pour les panier-repas.  
Un produit encouragé par la GEMRCN grâce à sa teneur en calcium, à proposer 8/20 repas minimum.  
Une portion de 16,6 g adaptée à tous vos convives.

## 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							
1,100	266	26	17.5	2	2	0.5	6	1.3

**Vitamines :** Calcium (mg) : 900.0 mg/100g, Vitamine D ( $\mu$ g) : 9.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune, riche en Calcium (mg), Vitamine D ( $\mu$ g)

**Rapport P/L :** 0.23

**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
Boite	0.9	0	1	Coffret			
Couche	43.2	0	48	Coffret	8		
Coffret	0.9	0.99	1	Coffret		190x271x55	3073781084474
Palette	388.8	486.454	432	Coffret	72	1200x800x1635	83073781084487
Colis	5.4	6.409	6	Coffret		380x271x165	03073781084481
Pièce unitaire	0.017	0	0.02	Coffret		190x271x55	3073781050233
Pièce	0.017	0	0.02	Coffret			