





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Spécialité fromagère aux noix, au lait pasteurisé enrichie en calcium et vitamine D.
Descriptif produit :	Frais. Plaque de 12 barquettes.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à déguster
Conditionnement :	Colis de 12.000 Coffret de 0.192 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : LAIT et CREME pasteurisés, NOIX (2,9%), minéraux du LAIT, protéines du LAIT, sel, arôme naturel, correcteur d'acidité : acide lactique, vitamine D.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT et CREME pasteurisés	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 24]
N° d'agrément :	FR 24.256.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Régimes particuliers : Halal, 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 : 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	170 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	21 mm
Largeur de l'unité de consommation	164 mm		

Atouts

Atout : Produit présenté en coupelle pour une praticité d'utilisation
Recette enrichie en calcium et vitamine D. Dans le cadre du GEMRCN, ce produit peut être proposé 8 fois sur 20 repas minimum

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°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							
1,004	243	22.3	14.7	3	3	0	7.5	1

Vitamines : Calcium (mg) : 938.0 mg/100g, Vitamine D (µg) : 1.5 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune, riche en Calcium (mg), Vitamine D (µg)

Rapport P/L : 0.34

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	0.192	0	1	Coffret			
Couche	32.256	0	168	Coffret	14		
Coffret	0.192	0.216	1	Coffret		170x164x21	
Palette	419.328	519.894	2184	Coffret	182	1200x800x1801	03272779791916
Colis	2.304	2.719	12	Coffret		335x179x127	03272779791015
Pièce unitaire	0.016	0	0.08	Coffret		165x160x21	3272770097901