




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage au lait pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Coffret de 24 portions.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Coffret de 0.400 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Fromage (LAIT)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
FROMAGE	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) : 22]
N° d'agrément :	FR 22.049.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Fruit à coque
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Labels :	Produit en Bretagne

Bio AB :

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 : 04069093 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses \leq 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $>$ 72%, n.d.a.

Atouts

Atout : Fromage de qualité à la texture lisse, ferme et fondante.
Le Petit Moulé se tartine facilement.
Riche en calcium, il répond parfaitement aux contraintes de la restauration collective.

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							
949	230	21.5	15.3	3	3	0.5	6	0.9

Vitamines : Calcium (mg) : 70.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.28

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 38 - Fromage $<$ à 100 mg de calcium/portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	0.4	0.44	1	Coffret		339x164x19	3412290078312
Couche	33.6	0	84	Coffret	14		
Pièce unitaire	0.017	0	0.04	Coffret			
Palette	436.8	527	1092	Coffret	182	1200x800x1762	
Coffret	0.4	0.44	1	Coffret		339x164x19	3412290078312
Colis	2.4	2.64	6	Coffret		341x176x124	13412290178316