





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crottin de Chavignol Appellation d'Origine Protégée
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 12 pièces, soit 0,72 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.060 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	19A Autre From de chèvre CONV
Liste des ingrédients :	LAIT de chèvre pasteurisé, Protéines de LAIT de chèvre, sel, ferments LACTIQUES et flore d'affinage (dont LAIT), présure animale.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 24]
N° d'agrément :	FR 24.372.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	26
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 porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 62% mais <= 72%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	0 (0/0)		

Atouts

Atout : Lait origine France.
Utilisations multiples possible : à l'apéritif, sur un plateau ou encore dans un plat.

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

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							
1,091	263	20	15	3.3	1.8	0.01	17	1.5

Vitamines : Calcium (mg) : 106.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.85

Type de matières grasses : Aucune

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
Barquette	0.72	0	12	Pièce unitaire			
Boite	0.72	0	12	Pièce unitaire			
Couche	8.64	0	144	Pièce unitaire	12		
Pièce unitaire	0.06	0.06	1	Pièce unitaire		47x47x32	3305510017089
Palette	112.32	142.304	1872	Pièce unitaire	156	1200x800x735	23305510017083
Colis	0.72	0.85	12	Pièce unitaire		370x125x45	13305510017086