



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 100 portions.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	LAIT pasteurisé de vache origine France, sel, ferments LACTIQUES, coagulant, colorant : rocou (E160b)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 31]
N° d'agrément :	FR 31.582.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	50
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Article : 163274

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

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

Atouts

Atout : Un fromage moelleux et fruité qui ravira les papilles des petits comme des grands
Un lait et une fabrication 100% français
Naturellement source de calcium : consommation encouragée par le GEMRCN à raison de 8 repas sur 20 minimum

Conseils d'utilisation

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

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							
1,400	337	26	17	0.5	0.5	0.5	25	1.25

Vitamines : Calcium (mg) : 750.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.96

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
Couche	30	0	12	Colis	12		
Pièce unitaire	0.025	0	0.01	Colis			
Palette	270	0	108	Colis	108	1200x800x1455	
Colis	2.5	2.7	1	Colis		386x196x145	3492847307010