



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Roquefort appellation d'origine protégée
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Le lait à l'école : 09S
- Conservation :** Frais, +2 À +6°C
- Etat de préparation :** Cru, Prêt à déguster
- Conditionnement :** Colis de 5.600 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT cru de brebis (origine France), sel, présure, ferments
- La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.*

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
Lait	France	11, 12, 34, 48, 81

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 12, 31]
N° d'agrément : FR 31.582.001 CE, FR 12.203.022 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 110
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Appell. Origine Protégée AOP
Bio AB :
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 04064010 - Roquefort

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	55 % (minimum)		

Atouts

Atout : Le Roquefort est le fromage d'une tradition millénaire composé d'ingrédients simples et naturels.

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, s'utilise à froid comme à chaud

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							
1,496	361	31	22	1.5	0.5	0.5	19	3.2

- Vitamines :** Calcium (mg) : 600.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.61
Type de matières grasses : Aucune
Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, 8/20 mini
adolescents, adultes en métropole :

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	56	0	56	Kilogramme	10		
Pièce unitaire	1.4	1.418	1.4	Kilogramme			3492840974974
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme		200x100x100	
Colis	5.6	5.892	5.6	Kilogramme		400x205x120	93492843356046
Palette	616	668	616	Kilogramme	110	1200x800x1470	
Pièce	1.4	0	1.4	Kilogramme			