



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Grana Padano AOP 4,5 kg environ

**Descriptif produit :** Frais. Le lait à l'école : 08S

**Conservation :** Frais, +2° À +6°C

**Etat de préparation :** Cru, Affiné

**Conditionnement :** Colis de 9.000 kg

**Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8

**Liste des ingrédients :** LAIT, sel, présure, conservateur : Lysozyme d'OEUFs

*La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.*

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	Italie
sel	UE
présure	UE

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

**Pays de transformation :** Italie

# Grana padano au lait cru 1/8 AOP 28,4% MG 4,5 kg env.

Article : 183140

<b>N° d'agrément :</b>	IT 03 159 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	90
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait, Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Labels :</b>	Appell. Origine Protégée AOP
<b>Bio AB :</b>	
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	04069061 - Grana padano, parmigiano reggiano, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse <= 47% (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.5 (+/- 2%)		

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
<b>Conservation après ouverture :</b>	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 10 jours après ouverture
<b>Mise en œuvre :</b>	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							
1,654	398	29	18	0	0	0	33	1.5

<b>Vitamines :</b>	Calcium (mg) : 1169.0 mg/100g
<b>Allégations nutritionnelles :</b>	Aucune
<b>Rapport P/L :</b>	1.14
<b>Type de matières grasses :</b>	Aucune
<b>Catégorie GEMRCN :</b>	15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion
<b>Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :</b>	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
Colis	9	9.4	9	Kilogramme		280x190x120	98002503211407
Palette	540	589	540	Kilogramme	60	1200x800x1400	88002503211400
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	4.5	4.7	4.5	Kilogramme			
Couche	54	0	54	Kilogramme	6		