



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage fondu (71,4 %) et gressins (28,6 %)
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Barquette de : 25 g de fromage et 10 g de gressins. Coffret de 20 barquette.
Conservation :	Frais, +4° À +12°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 1.000 Coffret de 0.700 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Fromage fondu (71.4%) : lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, concentré des minéraux du lait, protéines de lait, sels de fonte (polyphosphates), concentré lactique laitier. Gressins (28.6%) : farine de blé, huile de tournesol, malt d'orge, sel, levure, arômes naturels. Peut contenir des traces de sésame, moutarde et lupin. 102 g de farine de blé sont utilisés pour fabriquer 100 g de gressins.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	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) : 39]
N° d'agrément :	FR 39.300.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	71
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

Régimes particuliers : 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 : 04063031 - Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre, d'une teneur en poids de matières grasses <= 36% et d'une teneur en matières grasses en poids de la matière sèche <= 48% (à l'excl. des fromages dans la fabrication desquels ne sont pas entrés d'autres froma

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	40 %		

Atouts

Atout : Un emballage individuel et hygiénique qui peut se conserver hors du réfrigérateur.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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							
1,204	281	15.5	9.5	24.5	5.5	0.05	10	1.5

Vitamines : Calcium (mg) : 570.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.65

Type de matières grasses : Beurre, Tournesol

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	23.8	0	34	Coffret	34		
Pièce unitaire	0.035	0	0.05	Coffret			
Colis	0.7	0.856	1	Coffret		200x132x115	03073781099270
Palette	309.4	381.25	442	Coffret	442	1200x800x1525	83073781099276
Coffret	0.7	0.856	1	Coffret		200x132x15	3073781099263