Cream Cheese nature 24% MG 1kg Paysan Breton

Article : 190450

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :**

■ **Pays de transformation :**

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage nature, cream cheese
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France.
Conservation :	Frais, +2° À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Barquette de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Fromage (LAIT), sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
FROMAGE	France	22, 29, 35, 44, 56

** 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) : 22]
N° d'agrément :	FR 22.049.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	70
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Fruit à coque
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Cream Cheese nature 24% MG 1kg Paysan Breton

Article : 190450

Régimes particuliers : Halal, 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 : 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

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							
1,041	252	24	16	3	3	0.5	6	0.9

Vitamines : Calcium (mg) : 70.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 38 - Fromage < à 100 mg de calcium/portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Cream Cheese nature 24% MG 1kg Paysan Breton

Article : 190450

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	1	1.056	1	Barquette		197x142x84	3412290074031
Couche	32	0	32	Barquette	8		
Colis	4	4.224	4	Barquette		397x300x85	13412290374039
Palette	416	479.896	416	Barquette	104	1200x800x1255	83412290374038
Pièce unitaire	1	1.056	1	Barquette		138x138x81	3412290074031

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur