





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
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Barquette de 24 portions.
Conservation :	Frais, 2 À 6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 6.000 Barquette de 0.720 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT pasteurisé de vache (Origine : France) ; sel ; présure ; ferments lactiques; conservateur de croûte : E235

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) : 75

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Article : 192134

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069089 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 40\%$ et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $> 52\%$ mais $\leq 62\%$, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	52 % (≥ 52)	Matière grasse libre	50 g/100g (≥ 50)

Atouts

Atout : Portion de Tomme noire 30 g proposée dans un emballage ludique qui sera plébiscitée par les enfants !

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 5 jours après ouverture

Mise en œuvre : Prduit 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							
1,510	365	30	21	1.5	0.5	0.5	22	1.7

Vitamines : Calcium (mg) : 650.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.73

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	38.88	0	54	Barquette	9		
Pièce unitaire	0.03	0	0.04	Barquette			
Barquette	0.72	0.735	1	Barquette			3492843345009
Palette	349.92	357.21	486	Barquette	81	1200x800x1482	
Colis	4.32	4.41	6	Barquette		373x268x148	3492847678066