



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage pasteurisé au lait de chèvre Bio
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Fromage de chèvre. Coffret de 36 portions. Le lait à l'école : 09S
Conservation :	Frais, +0° À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 4.000 Coffret de 0.720 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	19A Autre From de chèvre CONV
Liste des ingrédients :	LAIT pasteurisé de chèvre issu de l'agriculture biologique, Sel de Guérande, Ferments LACTIQUES, Présure ou coagulant microbien

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 18]

N° d'agrément : FR 18.194.050 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 96

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 28/11/2023 11:46

N° de version : 3.2

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

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Bio

Bio AB : Non

Régimes particuliers : Sans porc

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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.6 (4.3/4.8)		

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM

Conseils d'utilisation

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

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							
608	146	10	6.7	4.6	2.5	0.01	9.4	1

Vitamines : Calcium (mg) : 0.75 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.94

Type de matières grasses : Aucune

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

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

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	34.56	0	48	Coffret	12		
Coffret	0.72	0.891	1	Coffret		265x260x45	3184670011027
Colis	2.88	3.564	4	Coffret		265x260x180	13184670011024
Palette	172.8	233.84	240	Coffret	60	1200x800x1050	23184670011021
Pièce unitaire	0.02	0	0.03	Coffret			