



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte pressée demi cuite, au lait de vache pasteurisé
- Descriptif produit :** Frais. Pâte pressée demi cuite. Lait de vache pasteurisé.
- Conservation :** Frais, Entre 4°C et 8°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé
- Conditionnement :** Colis de 10.800 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache pasteurisé (origine Espagne) (96.5%), sel, ferments lactiques (dont LAIT), stabilisant : chlorure de calcium, coagulant microbien, conservateurs en surface : E235 et E202, (Eliminer la croûte de préférence)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Espagne

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

- Pays de transformation :** Espagne
- N° d'agrément :** ES 15.00366/L CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 150
- 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, 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 :** 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement 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							
1,321	319	26	18	3	1	0	21	2.2

Vitamines : Calcium (mg) : 621.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.81

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	86.4	0	86.4	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	10.8	11.17	10.8	Kilogramme		510x200x140	98410672000669
Palette	777.6	829.24	777.6	Kilogramme	72	1200x800x1410	98410672000669
Pièce unitaire	2.7	0	2.7	Kilogramme			8410672000666