



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Spécialité fromagère BIO au lait pasteurisé
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Carton de 12 lots de 12 portions.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 12.000 Plaque de 0.200 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : LAIT* et CREME* pasteurisés (Origine France), protéines de LAIT*, sel. * Ingrédients agricoles issus de l'Agriculture Biologique. Fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coque et du lait de chèvre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT* et CREME* pasteurisés	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) : 24]

**N° d'agrément :** FR 24.256.002 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 30

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque

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

**Labels :** Bio, Ecocert détergence, Bio AB

**Bio AB :** Non

**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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	165 système métrique		

## Atouts

**Atout :** Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM  
Le Saint Môret BIO se tartine facilement.  
Riche en calcium, il répond parfaitement aux contraintes de la restauration collective.

## 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							
982	238	22	16	3.7	3.7	0	6.2	1

**Vitamines :** Calcium (mg) : 108.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.28

**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

## 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	33.6	0	168	Plaque	14		
Palette	436.8	538.24	2184	Plaque	182	1200x800x1801	03272771456912
Plaque	0.2	0.223	1	Plaque		165x160x21	3272770014564
Colis	2.4	2.82	12	Plaque		340x180x128	03272771456011
Pièce unitaire	0.017	0.186	0.08	Plaque		21x56x41	3272770014564
Boite	0.2	0	1	Plaque			