



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Cantal Appellation d'Origine Protégée Entre-Deux au lait pasteurisé
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Le lait à l'école : 08S.
- Conservation :** Frais, +2 À +6°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé
- Conditionnement :** Colis de 10.400 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT pasteurisé de vache (Origine : France) ; sel ; présure ; ferments.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 15]
N° d'agrément : FR 15.196.001 CE

Article : 216003

Durée de vie totale du produit (jours) : 45

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Bio AB :

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 : 04069081 - Cantal, cheshire, wensleydale, lancashire, double gloucester, blarney, colby, monterey, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 47% mais <= 72% (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	58 %	Matière grasse libre	30 g/100g

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°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							
1,561	376	30	21	1.5	0.5	0.5	25	2

Vitamines : Calcium (mg) : 760.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.83

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	83.2	0	83.2	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	499	540	499	Kilogramme	48	1200x800x1446	
Colis	10.4	10.87	10.4	Kilogramme		368x295x216	93492843091046
Pièce unitaire	2.6	2.709	2.6	Kilogramme		195x150x140	3492840741552