



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage au lait pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Coffret de 96 portions.
Conservation :	Frais, 4 À 8°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 3.000 Coffret de 1.920 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	LAIT pasteurisé (Origine: France), sel, ferments LACTIQUES, enzyme coagulante microbienne.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 53]
N° d'agrément :	FR 53.097.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	43
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

# Mini Bonbel 15,5% MG 20 g

Article : 221415

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 :** 04069079 - Esrom, italico, kernhem, saint-nectaire, saint-paulin, taleggio, 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 et des fromages destin

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	44 %		

## Atouts

**Atout :** Une saveur douce et une texture moelleuse.  
Une coque en cire alimentaire protectrice du fromage.  
Une portion naturellement riche en calcium (152 mg de calcium / portion).

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-8°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							
1,000	240	15.5	10.5	0.1	0.1	0.5	25	1.8

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

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.61

**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
Palette	483.84	656.878	252	Coffret	84	1200x800x1846	83073781135677
Pièce unitaire	0.02	0	0.01	Coffret			
Couche	69.12	0	36	Coffret	12		
Coffret	1.92	2.507	1	Coffret		393x193x81	3073781135664
Colis	5.76	7.522	3	Coffret		393x193x243	03073781135671
Pièce	0.02	0	0.01	Coffret			