



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fomage au lait pasteurisé
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France.
- Conservation :** Frais, 2° À 6°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Pièce unitaire de 0.500 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT et CREME d'origine biologique (origine : France), FERMENTS LACTIQUES, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France, France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 72]
- N° d'agrément :** FR 72.264.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 60
- Allergènes majeurs :** Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Bio

Bio AB :

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 : 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)

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

Mise en œuvre : 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							
1,289	312	30	20	3	3	0.01	7.5	0.88

Vitamines : Calcium (mg) : 90.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

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
Barquette	0.5	0	1	Pièce unitaire			
Couche	24	0	48	Pièce unitaire	12		
Palette	384	430.848	768	Pièce unitaire	192	1200x800x1664	73073781140933
Pièce unitaire	0.5	0.561	1	Pièce unitaire		436x156x104	3073781140927
Colis	2	2.244	4	Pièce unitaire			3073781140934