





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage blanc fondu
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Coffret de 80 portions.
Conservation :	Frais, 4° À 8°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Coffret de 1.440 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT frais pasteurisé 55% (origine : France), CRÈME 30% (origine : France), eau, concentré des minéraux du LAIT, protéines de LAIT, ferments LACTIQUES, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	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) : 72]
N° d'agrément :	FR 72.264.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	57
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, 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 : 04063039 - Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre, d'une teneur en poids de matières grasses \leq 36% et en matières grasses en poids de la matière sèche $>$ 48% (à l'excl. des fromages dans la fabrication desquels ne sont pas entrés d'autres fromages que l'emme)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	42 %		

Atouts

Atout : Une nouvelle recette réalisée uniquement à partir d'ingrédients laitiers et d'une pincée de sel.
Des éleveurs engagés pour des vaches en pâturage (150 jours par an minimum).
Riche en calcium et en vitamine D.

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							
1,303	315	29	19.5	4.5	2.5	0	9	1.1

Vitamines : Calcium (mg) : 835.0 mg/100g, Vitamine D (μ g) : 7.5 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.31

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	665.28	767.208	462	Coffret	77	1200x800x1721	83073781155262
Colis	8.64	9.639	6	Coffret		521x221x142	03073781155266
Pièce unitaire	0.018	0	0.01	Coffret			
Couche	60.48	0	42	Coffret	7		
Coffret	1.44	1.567	1	Coffret		215x171x65	3073781155259
Pièce	0.018	0	0.01	Coffret			