



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>	Fromage à pâte molle à croûte fleurie
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait thermisé origine France. Colis de 6 pièces.
<b>Conservation :</b>	Frais, +4 À +8°C
<b>Etat de préparation :</b>	Thermisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.240 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Autres fromages - Forfait 8
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT de vache thermisé* (température inférieure à la pasteurisation) (Origine : France), sel, ferments (dont LAIT), présure. *Issu de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 14]

**N° d'agrément :** FR 14.371.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 60

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**Labels :** Bio

**Bio AB :** Oui

**Régimes particuliers :** Sans gluten, 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 :** 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq 40\%$  et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse  $> 62\%$  mais  $\leq 72\%$ , n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	48 % (+ / - 4%)	pH	4.9 (+ / - 0,5)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 6-8°C

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi. S'utilise froid comme chaud.

## 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							
1,210	291	23	15	0.5	0.5	0	21	1.6

**Vitamines :** Calcium (mg) : 449.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.91

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 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	12.96	0	54	Pièce unitaire	9		
Pièce unitaire	0.24	0.25	1	Pièce unitaire		110x110x45	3700090400458
Palette	207.36	245.56	864	Pièce unitaire	144	1200x800x1000	
Colis	1.44	1.599	6	Pièce unitaire		355x240x55	