

Le carré fromage fondu riche en calcium et vitamine D 21% MG 20 g Président

Article : 236249



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Le CARRE PRESIDENT Fromage fondu 60x20G
Descriptif produit :	Frais. Coffret de 60 portions.
Conservation :	Frais, 4° À 12°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 8.000 Coffret de 1.200 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : LAIT écrémé reconstitué, fromages (LAIT, sel, ferments), beurre (LAIT), lactosérum (LAIT), sel de fonte : polyphosphates (E452), concentré de minéraux du LAIT, protéines de LAIT, poudre de lait écrémé, correcteur d'acidité : acide citrique (E330), vitamine D.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Union Europ., Autriche, Belgique

** 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) : 39]
N° d'agrément :	FR 39.300.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	120
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme

Le carré fromage fondu riche en calcium et vitamine D 21% MG 20 g Président

Article : 236249

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 normale - 20%

Code nomenclature douanière : 04063090 - Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre, d'une teneur en poids de matières grasses > 36% (à l'excl. des fromages dans la fabrication desquels ne sont pas entrés d'autres fromages que l'emmental, le gruyère et l'appenzell et, éventuellement, à titre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	205 mm	Hauteur de l'unité de consommation	73 mm
Largeur de l'unité de consommation	118 mm		

Atouts

Atout : Recette enrichie en calcium qui répond aux contraintes du critère GEMRCN

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							
1,049	253	21	13	6	4	0	10	2.2

Vitamines : Calcium (mg) : 970.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.48

Type de matières grasses : Beurre

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	67.2	505.68	56	Coffret	7		
Palette	470.4	539	392	Coffret	49	1200x800x1312	83428202040304
Colis	9.6	10.59	8	Coffret		398x252x166	13428202040305
Coffret	1.2	1.29	1	Coffret			3428202040308
Pièce unitaire	0.02	0	0.02	Coffret			3428202040308