





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte molle au lait cru de vache
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France.
- Conservation :** Frais, + 4° À 8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cru
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.250 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** LAIT cru de vache (origine France), sel, présure animale, FERMENTS (dont LAIT)
- La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.*

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 61]
- N° d'agrément :** FR 61.402.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 70
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/10/2023 11:55

N° de version : 9.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Article : 236264

ajouté

**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 :** 04069082 - Camembert, d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq 40\%$  et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse  $> 47\%$  mais  $\leq 72\%$  (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

## Atouts

**Atout :** Le camembert fait sensation dans des recettes chaude ou froides.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

**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							
1,163	280	22	15	0.5	0.5	0.01	20	1.6

**Vitamines :** Calcium (mg) : 540.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.91

**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
Couche	30	0	120	Pièce unitaire	10		
Colis	3	3.38	12	Pièce unitaire		358x230x98	23267031060651
Palette	360	430.6	1440	Pièce unitaire	120	1200x800x1330	83267039060655
Pièce unitaire	0.25	0.27	1	Pièce unitaire			3267031060657