



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Fromage blanc à 0% de matière grasse
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2° À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.000 Seau de 5.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	From blc ptit suisse - Forfait 7
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT écrémé pasteurisé (origine France), ferments lactiques (dont LAIT). Contient plus de 85% d'humidité

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Ferments	Union Europ., Hors UE
présure	Union Europ., Hors UE

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 89]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 89.263.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	30
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 11/12/2023 20:27

N° de version : 2.2

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

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**Régimes particuliers :** 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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	227 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	195 mm
Largeur de l'unité de consommation	227 mm		

## Atouts

**Atout :** Un produit de qualité, engagé et savoureux

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** Non concerné

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** prêt à l'emploi, se travail en salé comme en sucré

## 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							
205	48	0.1	0.1	4	4	0.1	7.9	0.13

**Vitamines :** Calcium (mg) : 112.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 79.00

**Type de matières grasses :** Aucune

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 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	100	0	20	Seau	20		
Colis	5	0	1	Seau		227x227x205	13329770083285
Palette	600	0	120	Seau	120		23329770083299
Seau	5	5.25	1	Seau		227x227x205	3061432113468