



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 à pâte pressée cuite au lait pasteurisé
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France.
<b>Conservation :</b>	Frais, +4° À +8°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 9.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments lactiques (dont LAIT)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sel	Union Europ.
Ferments lactiques	Union Europ.

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 52, 53]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 52.332.001 CE, FR 53.061.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	70
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait

Article : 244148

**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 :** 04069013 - Emmental (sauf râpé ou en poudre et celui destiné à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	60 % (supérieur ou égal)		

## Atouts

**Atout :** Un produit de qualité, engagé et savoureux  
S'utilise à chaud comme à froid dans vos préparations (sauces, quiches, tartes...)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** Non concerné

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours après ouverture

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

## 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							
1,558	375	29	20	0.5	0.5	0.01	28	0.65

**Vitamines :** Calcium (mg) : 1000.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.97

**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	54	0	54	Kilogramme	6		
Colis	9	10	9	Kilogramme		500x290x115	93061432113492
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3061432113499
Palette	648	735	648	Kilogramme	72	1200x800x1550	93061432114413
Pièce unitaire	3.5	0	3.5	Kilogramme			3061432113499