



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 :	Fromage à pâte pressée cuite, au lait pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France.
Conservation :	Frais, +4° À +8°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT pasteurisé de vache (origine France), sel, ferment lactiques (LAIT).

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

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 44, 35, 52]
N° d'agrément :	FR 44.023.001 CE, FR 52.332.001 CE, FR 35.184.003 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 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 : 04062000 - Fromages râpés ou en poudre, de tous types

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.55 (+/-0,10)	Extrait sec	60 % (60% minimum)

Atouts

Atout : S'utilise à froid comme à chaud dans les préparations.
Prêt à l'emploi.

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 froid comme à 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							
1,558	375	29	20	0.5	0.5	0.01	28	0.65

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.97

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Sachet	1	1.013	1	Sachet			3061432113505
Couche	140	0	140	Sachet	14		
Colis	10	10.62	10	Sachet		395x290x325	13061432113502
Palette	700	0	700	Sachet	70	1200x800x1800	23061432113509
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			