



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 molle à croûte fleurie, au lait pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France.
Conservation :	Frais, +2 À +8°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 3.250 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT de vache pasteurisé (origine : France), sel, ferments (dont LAIT)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sel	France, Union Europ., Pays-Bas
Ferments	France, Union Europ., Allemagne, Australie, Danemark, Etats-Unis

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 44, 88]
N° d'agrément :	FR 88.079.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	55
Allergènes majeurs :	Lait

Article : 244291

- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Halal, 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 :** 04069084 - Brie, 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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	46 %	Diamètres de l'unité de consommation	340 système métrique (+/- 5 mm)
Hauteur de l'unité de consommation	37 système métrique (+/- 3 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 jusqu'à la DLC / DDM
- Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi, s'utilise froid comme 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							
1,297	313	25	18	1.5	1.5	0.8	20	1.7

- Vitamines :** Calcium (mg) : 384.0 mg/100g
- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.80
- Type de matières grasses :** Aucune
- Catégorie GEMRCN :** 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, 4/20 mini
adolescents, adultes en métropole :

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	19.5	0	19.5	Kilogramme	6		
Colis	3.25	0	3.25	Kilogramme		388x371x52	13061432113526
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3061432113529
Palette	526.5	585	526.5	Kilogramme	162	1200x800x1554	23061432113523
Pièce unitaire	3.25	3.454	3.25	Kilogramme			3061432113529