



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 persillée au lait pasteurisé

Descriptif produit : Frais. Lait origine France.

Conservation : Frais, +2° À +8°C

Etat de préparation : Pasteurisé, Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 3.800 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : LAIT de vache pasteurisé (origine France), sel, enzymes coagulantes, ferments lactiques (dont LAIT).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sel	Union Europ.
Enzyme coagulante	Union Europ.

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 15]

N° d'agrément : FR 15.196.001 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 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 : 04064090 - Fromages à pâte persillée et autres fromages présentant des marbrures obtenues en utilisant du 'Penicillium roqueforti' (à l'excl. du roquefort et du gorgonzola)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	45 % (minimum)		

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 rapidement après ouverture

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

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							
1,302	314	26	18	1	0.5	0.5	19	1.8

Vitamines : Calcium (mg) : 520.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.73

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	53.2	0	53.2	Kilogramme	14		
Colis	3.8	3.967	3.8	Kilogramme		278x197x109	93061432113553
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3061432113550
Palette	478.8	0	478.8	Kilogramme	126	1200x800x1131	93061432114444
Pièce unitaire	1.9	0	1.9	Kilogramme			3061432113550