



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 au lait pasteurisé

Descriptif produit : Frais. Lait origine France.

Conservation : Frais, +2° À +6°C

Etat de préparation : Pasteurisé, Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 4.000 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : LAIT pasteurisé de vache, sel, enzyme coagulante, ferments LACTIQUES. Produit soumis à dessiccation.

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

** 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) : 65

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 : 04069084 - Brie, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 47% mais <= 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	47.5 % (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

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							
1,354	327	27	19	1.5	0.5	0.5	19	1.5

Vitamines : Calcium (mg) : 600.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.70

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	28	0	28	Kilogramme	7		
Colis	4	0	4	Kilogramme		450x225x70	93061432113560
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	504	0	504	Kilogramme	126	1200x800x1410	93061432114451
Pièce unitaire	2	0	2	Kilogramme			3061432113567