



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 demi-ferme, pressée non cuite

Descriptif produit : Frais. Lait origine France.

Conservation : Frais, +2° À +8°C

Etat de préparation : Pasteurisé, Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 7.600 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : LAIT pasteurisé (origine : France), sel, ferments lactiques (dont LAIT) , coagulant.
Colorants de croûte : charbon végétal et fécule de pomme de terre

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait de vache	France
Sel	France, Union Europ., Pays-Bas
Sel	France, Union Europ., Pays-Bas

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 63]

N° d'agrément : FR 63.426.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 120

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : 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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 40\%$ et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $> 62\%$ mais $\leq 72\%$, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	45 système métrique (plus ou moins 10mm)	Diamètres de l'unité de consommation	220 système métrique (plus ou moins 20mm)
Extrait sec	50 % (48% minimum)		

Atouts

Atout : Un produit de qualité, engagé et savoureux

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

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							
1,420	340	25	18	3	1	0.01	23	1.4

Vitamines : Calcium (mg) : 550.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.92

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	7		
Colis	7.6	7.877	7.6	Kilogramme		443x240x120	93061432113577
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	478.8	0	478.8	Kilogramme	63	1200x800x1230	93061432114482
Pièce unitaire	1.9	1.914	1.9	Kilogramme			3061432113574