



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Fromage à pâte molle au lait pasteurisé et à croûte fleurie
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Colis de 30 pièces, soit 7,2 kg
<b>Conservation :</b>	Frais, +2° À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 30.000 Pièce unitaire de 0.240 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT de vache pasteurisé (origine : France), sel, ferments (dont LAIT).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
sel	France, Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Finlande, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Portugal, Suède
ferments	France, Allemagne, Australie, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Etats-Unis, Finlande, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Portugal, Suède

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 23, 44, 61]

**N° d'agrément :** FR 23.117.001 CE, FR 44.003.001 CE, FR 61.145.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 45

**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 :** 04069082 - Camembert, 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	41 % (45)		

## 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 :** Produit 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							
1,121	271	22	15	0.1	0.1	0	18	1.38

**Vitamines :** Calcium (mg) : 450.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.82

**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, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 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	43.2	0	180	Pièce unitaire	6		
Colis	7.2	7.69	30	Pièce unitaire		590x260x140	13061432113519
Palette	518.4	579	2160	Pièce unitaire	72	1200x800x1850	23061432113516
Pièce unitaire	0.24	0.244	1	Pièce unitaire			3061432113512
Boîte	0.24	0	1	Pièce unitaire			