Fromage blanc nature sucré 3% MG 100 g Mamie Nova

Article : 246900

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :** 🇫🇷
- **Pays de transformation :** 🇫🇷

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage blanc sucré au lait demi écrémé.
Descriptif produit :	Frais. Au lait demi écrémé. Carton de 12 lots, soit 48 pots.
Conservation :	Frais, +0° À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 12.000 Lot de 0.400 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT demi-écrémé pasteurisé, sucre 8,9%, protéines de LAIT, ferments lactiques (LAIT).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 72]
N° d'agrément :	FR 72.329.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	40
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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Fromage blanc nature sucré 3% MG 100 g Mamie Nova

Article : 246900

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	124 mm	Hauteur de l'unité de consommation	44 mm
Largeur de l'unité de consommation	144 mm		

Atouts

Atout : Une texture extra onctueuse, crémeuse et un gout plus doux.
Fromage blanc individuel, adapté aux besoins de vos convives.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : 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							
415	99	3	2	12	12	0.01	5.9	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 171.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.97

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 mini

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Fromage blanc nature sucré 3% MG 100 g Mamie Nova

Article : 246900

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
Pot	0.1	0	0.25	Lot			
Pièce unitaire	0.1	0	0.25	Lot		72x62x44	
Couche	38.4	0	96	Lot	8		
Colis	4.8	5.09	12	Lot		398x295x91	03456771606212
Palette	652.8	718	1632	Lot	136	1200x800x1702	03456771706219
Lot	0.4	0.417	1	Lot		144x124x44	3177630352018

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur