



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Gouda fromage à pâte pressée non cuite
- Descriptif produit :** Frais. Carton de 102 portions
- Conservation :** Frais, +2° À +7°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé
- Conditionnement :** Colis de 102.000 Pièce unitaire de 0.030 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien, colorants: colorant: E160a carotène, conservateur : E251 nitrate de sodium

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Pays-Bas

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

- Pays de transformation :** Pays-Bas
- N° d'agrément :** NL Z0507 EG
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 120
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Indication géo. protégée IGP

Bio AB :

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 : 04069078 - Gouda, 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
Matière grasse libre	50 g/100g (48-52)	Humidité	37.6 % (Max. 42,5)
pH	5.2 (4.5 - 6.0)		

Atouts

Atout : Son format en portions prêt à l'emploi.
Un goux doux, une texture souple et fondante.

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours après ouverture

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							
1,633	394	31.9	19.5	0.01	0.01	0.01	26.6	2.02

Vitamines : Calcium (mg) : 872.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.83

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, 8/20 mini
adolescents, adultes en métropole :

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	45.9	0	1530	Pièce unitaire	15		
Pièce unitaire	0.03	0.031	1	Pièce unitaire			
Palette	596.7	654.42	19890	Pièce unitaire	195	1200x800x1700	
Colis	3.06	3.356	102	Pièce unitaire		393x153x118	