



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	fromage
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Coffret de 30 portions. Colis de 8 coffrets soit 240 portions.
Conservation :	Frais, +2° À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 8.000 Coffret de 0.480 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT 67% issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) et CRÈME 26% pasteurisés (Origine : France), ferments LACTIQUES, ail et fines herbes (1.9%), sel, poivre. Peut contenir des traces de fruits à coque.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 27]
N° d'agrément :	FR 27.190.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	24
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 : 04061080 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses > 40%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	51.41 %		

Atouts

Atout : Le Boursin® est un délicieux mélange de crème fraîche et de fromage délicatement assaisonné afin de créer un fromage au goût exceptionnel. Sa saveur riche et sa texture unique en font un incontournable des plateaux de fromages. Se fromage peut se déguster en l'état avec des fruits ou des noix ou être émiétté dans une salade.

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : Non concerné

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							
1,635	396	39	26	3	2.5	0.05	8.5	1.23

Vitamines : Calcium (mg) : 72.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 38 - Fromage < à 100 mg de calcium/portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	92.16	0	192	Coffret	24		
Coffret	0.48	0.486	1	Coffret		200x81x41	3073781166286
Colis	3.84	4.126	8	Coffret		210x174x169	03073781166293
Pièce unitaire	0.016	0	0.03	Coffret			3073781166286
Palette	645.12	718.585	1344	Coffret	168	1200x800x1485	83073781166299
Pièce	0.016	0	0.03	Coffret			