



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 :	Edam biologique - Fromage à pâte pressée cuite
Descriptif produit :	Frais. Carton de 100 portions. Le lait à l'école : 08S
Conservation :	Frais, +2° À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 100.000 Pièce unitaire de 0.020 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages
Liste des ingrédients :	LAIT biologique pasteurisé (origine UE), sel, ferment (LAIT), présure microbienne

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Union Europ., Belgique, Pays-Bas

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 77]
N° d'agrément :	FR 77.445.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	55
Allergènes majeurs :	Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Bio

Bio AB : Oui

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 : 04069023 - Edam (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.3		

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM
Portion d'Edam 20 g proposée dans un emballage ludique qui sera plébiscitée par les enfants !

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°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							
1,282	308	22.9	15.8	0.5	0.5	0.5	25.6	2

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.0 g/100g

Vitamines : Calcium (mg) : 943.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.12

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	24	0	1200	Pièce unitaire	12		
Colis	2	2.26	100	Pièce unitaire		292x263x145	13499490092024
Palette	192	239	9600	Pièce unitaire	96	1200x800x1305	33499490092028
Pièce unitaire	0.02	0.021	1	Pièce unitaire		150x50x5	3499490092027