



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Saint paulin bio - Fromage à pâte pressée non cuite
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Carton de 100 pièces. 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 - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT* pasteurisé (origine France), sel, ferment lactiques (LAIT), enzyme coagulante, chlorure de calcium. * Issu de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
Lait	France	50

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 77]

N° d'agrément : FR 77.445.002 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 25/10/2023 14:16

N° de version : 9.0

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 55

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : 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 : 04069079 - Esrom, italico, kernhem, saint-nectaire, saint-paulin, taleggio, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 47% mais <= 72% (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destin

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM
Un emballage pratique et qualitatif

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							
1,247	300	23	15	0.5	0.5	0.5	23.3	1.8

Vitamines : Calcium (mg) : 705.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.01

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, 4/20 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		
Pièce unitaire	0.02	0.021	1	Pièce unitaire		145x60x7	3499490092065
Colis	2	2.26	100	Pièce unitaire		292x263x145	13499490092062
Palette	192	239	9600	Pièce unitaire	96	1200x800x1305	33499490092066
Pièce	0.02	0	1	Pièce unitaire			