



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 | | | |