



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Conservation :</b>	Frais, 5 +/-3°C
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 8.000 Pièce unitaire de 2.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT, sel, présure, préservatifs, lysozyme d'œuf
<b>Pays de transformation :</b>	Italie
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	150
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Fragrances allergisantes :</b>	Aucune fragrance allergisante
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans huile de palme
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 2,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	0406.9099 - Lait et produits de la laiterie; oeufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs - Fromages et caillebotte - autres fromages - fromages à pâte dure ou demi-dure - Hors fromage vert (fromage aux herbes) Hors Caciocavallo, Canestrato (Pecorino Siciliano), Aostataler Fontina, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino (Pecorino Romano, Fiore Sardo, autres Pecorino), Provolone Hors Asiago, Bitto, Brà, Fontal, Montasio, Saint-Paulin (Port-Salut), Saint Nectaire Hors Cantal - Hors fromages à pâte demi-dure

## 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							
1,654	398	29	18	0	0		33	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.14

Type de matières grasses : Aucune

## 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	112	0	56	Pièce unitaire	7		
Colis	16	0	8	Pièce unitaire			
Palette	448	0	224	Pièce unitaire	28		
Pièce unitaire	2	2.36	1	Pièce unitaire			