

Fromage blanc nature 3,2% MG 5 kg PassionFroid

Article: 255278

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : ■ 🍱

■ Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation : Frais, $+2^{\circ}$ à $+6^{\circ}$

Etat de préparation : Pasteurisé, Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 5.000 kg

Liste des ingrédients : LAIT écrémé pasteurisé, CREME pasteurisée, ferments LACTIQUES. Contient plus de

82% d'humidité

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 35

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques: Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA: TVA réduite - 2,5%

Code nomenclature douanière: 0406.3010 - Lait et produits de la laiterie; oeufs d'oiseaux; miel naturel; produits

comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs - Fromages et caillebotte - fromages fondus, autres que râpés ou en poudre - avec certificat reconnu

N° de version: 0.12

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 14:24

^{*}Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Fromage blanc nature 3,2% MG 5 kg PassionFroid

Article: 255278

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g | | | | | | | | | | | | |
|--|------|-------------------|------------------------|----------|-------------|--------|-----------|----------------------|--|--|--|--|
| Energie | | Matières | Dont acides | Glucides | Dont sucres | Fibres | Protéines | Equivalent en sel | | | | |
| kJ | kcal | grasses (en g) | gras saturés (en g) | (en g) | (en g) | (en g) | (en g) | (en g) | | | | |
| 303 | 72 | 2.8 | 1.9 | 5.1 | 5.1 | 0.5 | 6.4 | 0.09 | | | | |

Allégations nutritionnelles : Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté

Rapport P/L: 2.29

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 | 90 | 0 | 18 | Seau | 18 | | |
| Colis | 5 | 0 | 1 | Seau | | | |
| Palette | 720 | 0 | 144 | Seau | 144 | | |
| Seau | 5 | 5.5 | 1 | Seau | | | 03061432116360 |

N° de version: 0.12