



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte pressée cuite biologique
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Carton de 100 portions. Le lait à l'école : 08S
- Conservation :** Frais, + 2° À 6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 100.000 Pièce unitaire de 0.020 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** 8S Autre from lt de vache SIQO
- Liste des ingrédients :** LAIT pasteurisé de vache issus de l'agriculture biologique (origine france), sel, FERMENTS lactiques, coagulant

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 31]
- N° d'agrément :** FR 31.582.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 90
- Allergènes majeurs :** Lait

Article : 265114

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Bio

Régimes particuliers : Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069013 - Emmental (sauf râpé ou en poudre et celui destiné à la transformation)

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM
Très riche en calcium, cette Mini-portion d'Emmental Français répond aux besoins nutritionnels journaliers .
Cette mini portion préemballée garantit une bonne conservation et permet ainsi de lutter contre le gaspillage alimentaire. Ce format vous permettra également une parfaite maîtrise du coût par portion.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0 et 6°C

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							
1,562	376	29	19	0.5	0.5	0.5	28	0.5

Vitamines : Calcium (mg) : 1000.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.97

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 8/20 mini

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	2.3	100	Pièce unitaire		386x195x145	3492847950018
Palette	216	268	10800	Pièce unitaire	108	1200x800x1455	
Pièce unitaire	0.02	0.02	1	Pièce unitaire			3492847950001