



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage au lait pasteurisé à pâte pressée
- Descriptif produit :** Frais. Carton de 96 portions.
- Conservation :** Frais, +4 À +8°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 2.112 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : LAIT, sel, ferments LACTIQUES, enzyme coagulante microbienne.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Pays-Bas

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

- Pays de transformation :** Pays-Bas
- N° d'agrément :** NL Z0160 EC
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 90
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- 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 :** 04069074 - Maasdam, 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 destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	263 mm	Hauteur de l'unité de consommation	126 mm
Largeur de l'unité de consommation	196 mm		

Atouts

Atout : Une portion individuelle préemballée qui répond aux enjeux de la restauration scolaire. Riche en calcium, la portion de Leerdammer peut être proposée dans 8/20 repas, conformément aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : fromage individuel 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							
1,460	352	28	19	0.1	0.1	0.01	25	1.5

Vitamines : Calcium (mg) : 780.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.89

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	38.016	0	18	Colis	18		
Colis	2.112	2.318	1	Colis		263x196x126	8721800181158
Palette	494.208	542.412	234	Colis	234	1200x800x1690	88721800081157
Pièce unitaire	0.022	0.022	0.01	Colis		100x55x7	8721800081151