



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Munster AOP
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Carton de 12 pièces, soit 2,64 kg.
- Conservation :** Frais, +2° À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.220 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages
- Liste des ingrédients :** LAIT pasteurisé de vache, sel, présure animale, ferments (LAIT)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 68]  
**N° d'agrément :** FR 68.175.002 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 70

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**Labels :** Appell. Origine Protégée AOP

**Bio AB :**

**Régimes particuliers :** Sans gluten, 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 :** 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq 40\%$  et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse  $> 62\%$  mais  $\leq 72\%$ , n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	11 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-6°C

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

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi. S'utilise froid comme chaud

## 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							
1,435	328	29	19	0.3	0.3	0	21	1.8

**Vitamines :** Calcium (mg) : 717.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.72

**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	26.4	0	120	Pièce unitaire	10		
Colis	2.64	2.817	12	Pièce unitaire		330x230x82	23304420000017
Palette	264	306.73	1200	Pièce unitaire	100	1200x800x964	13304420000010
Pièce unitaire	0.22	0.223	1	Pièce unitaire			33044200000013