



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Pointe de brie au lait pasteurisé
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Carton de 14 pièces, soit 2,52 kg.
<b>Conservation :</b>	Frais, 2° À 8°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 14.000 Pièce unitaire de 0.180 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT, sel, ferments (LAIT)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
lait	France
sel	Union Europ.
Ferments	France, Allemagne, Australie, Danemark, Etats-Unis

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 44]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 44.003.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	55
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

ajouté

**Régimes particuliers :** Halal, 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 :** 04069084 - Brie, 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
Diamètres de l'unité de consommation	330 système métrique (+/- 5 mm)		

## Atouts

**Atout :** Le brie est très apprécié pour son goût de beurre ainsi que pour sa texture crayeuse ou crémeuse.  
Le brie peut facilement être servi coulant, fondu ou tartiné.

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à 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							
1,282	309	25	17.6	2	2	0	19	1.6

**Vitamines :** Calcium (mg) : 400.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.76

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 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	37.8	0	210	Pièce unitaire	15		
Colis	2.52	2.671	14	Pièce unitaire		265x195x95	13412290647058
Palette	529.2	586	2940	Pièce unitaire	210	1200x800x1480	83412290647057
Pièce unitaire	0.18	0.184	1	Pièce unitaire		170x75x32	3412290047059