





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Petit Brie au lait pasteurisé
<b>Conservation :</b>	Frais, +2° À +8°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Pièce unitaire de 1.000 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

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

<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
<b>Régimes particuliers :</b>	Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	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  $\leq 40\%$  et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse  $> 47\%$  mais  $\leq 72\%$  (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

## 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 et 8°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi. s'utilise à froid comme à froid.

## 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							
1,490	360	32	22.5	2	2	0.5	16	1.4

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.50

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	24	0	24	Pièce unitaire	6		
Colis	4	4.26	4	Pièce unitaire		398x398x60	13412290055310
Palette	576	638.6	576	Pièce unitaire	144	1200x800x1590	13412290155317
Pièce unitaire	1	1.01	1	Pièce unitaire		185x185x40	3412290055313