



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

Dénomination réglementaire :	TOMME DE BREBIS CORSE
Descriptif produit :	Frais. Affiné 120 jours minimum. Fromagerie Ottavi. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.
Conservation :	Frais, entre +2°C et +6°C
Etat de préparation :	Affiné, Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 2.800 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Lait pasteurisé de brebis, sel, présure, ferments

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sel	Union Europ., Hors UE
Présure	Union Europ., Hors UE

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 63]
N° d'agrément :	FR 63.113.081 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	23
Allergènes majeurs :	Lait

Article : 274093

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069069 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse <= 47%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	52 % (% mini MG/sec)		

Atouts

Atout : Parfum intense et persistant.
Pâte non élastique légèrement friable.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : Non concerné
Conservation après ouverture : Non concerné
Mise en œuvre : 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							
1,597	385	32.4	17.9	3.3	0	0	21	1.8

Vitamines : Calcium (mg) : 600.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.65

Type de matières grasses : Aucune

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	0.35	0	0.35	Kilogramme			37600382725610
Colis	2.8	0	2.8	Kilogramme		375x288x88	93760038272564
Couche	22.4	0	22.4	Kilogramme	8		
Palette	336	0	336	Kilogramme	120	1200x800x1600	