



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>	Cheddar
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait pasteurisé. Originare d'Angleterre. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.
<b>Conservation :</b>	Frais, Température entre +2 et +8°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à déguster
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.400 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Lait pasteurisé de vache, sel, présure, ferment lactique

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	Royaume-Uni
Sel	Union Europ.
Ferments	Union Europ.

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 36]

**N° d'agrément :** FR 36.233.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 180

**Allergènes majeurs :** Lait

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 05/12/2023 16:19

N° de version : 6.16

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

**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 :** 04069021 - Cheddar (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

## Atouts

**Atout :** Texture crémeuse.  
Puissant et acidulé.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** Non concerné

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 10 jours après ouverture

**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							
1,725	416	34.9	21.7	0.1	0.1	0	25.4	1.81

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

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.73

**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
Pièce unitaire	0.4	0.48	1	Pièce unitaire			5060162820330
Colis	4.8	5.76	12	Pièce unitaire		375x288x88	05060162820453
Couche	4.8	0	12	Pièce unitaire	1		
Palette	4.8	5.76	12	Pièce unitaire	1	1200x800x1600	