





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>	Fromage à pâte molle croûte fleurie
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Fromage au lait entier thermisé de vache contenant de l'ail et du poivre. Emballage sous papier crémier. Fabriqué par la société laitière de Vichy en Auvergne. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.
<b>Conservation :</b>	Frais, A conserver entre +2°C et +8°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi, Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.300 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT entier de vache thermisé (température inférieure à la pasteurisation) (origine France), ail (2.4%), sel (1%), poivre (0.7%), chlorure de calcium, présure, FERMENTS.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Ail	Argentine
Sel	Union Europ.

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

Pays de transformation :

Article : 278598

N° d'agrément :	FR 03.094.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	45
Allergènes majeurs :	Lait
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 :	04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 62% mais <= 72%, n.d.a.

## Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	Non concerné
Conservation après ouverture :	Non concerné
Mise en œuvre :	Produit 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							
1,333	319	27	19	1	1	0	18	1

Vitamines :	Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.67
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	0.3	0.31	1	Pièce unitaire			3760014991127
Colis	3.6	3.935	12	Pièce unitaire		395x215x110	13760014991124
Couche	36	0	120	Pièce unitaire	10		
Palette	288	339.8	960	Pièce unitaire	80	1200x800x1030	