



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte filée au lait de vache pasteurisé
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine UE. Carton de 5 sachets, soit 12,5 kg.
- Conservation :** Frais, +2 À +6°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 5.000 Sachet de 2.500 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache pasteurisé (Origine UE), ferments lactiques (dont LAIT), sel, anti-agglomérant : amidon de pomme de terre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT de vache pasteurisé	Union Europ.
Sel	France
Ferments lactiques STM 5	France, Danemark, Etats-Unis

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

Pays de transformation :

N° d'agrément : FR 14.762.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 45

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Mozzarella râpée en brins 20% MG 2,5 kg

Article : 279419

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré 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 : 04062000 - Fromages râpés ou en poudre, de tous types

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5 (0,2)	Extrait sec	49 % (+/- 2%)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : Non concerné

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : directement sur la suite culinaire pour gratiner au four,

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							
1,196	287	20	14	1.6	0.5	0.5	25	1.1

Vitamines : Calcium (mg) : 700.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.25

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
Sachet	2.5	2.52	1	Sachet			3061432114595
Colis	12.5	12.6	5	Sachet		365x35x420	13061432114592
Couche	50	0	20	Sachet	4		
Palette	400	403.2	160	Sachet	32	1200x800x1998	23061432114599
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			