

Mascarpone 36% MG 500 g

Article : 280710



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** MASCARPONE - fromage triple crème
Descriptif produit : Frais.
Conservation : Frais, entre 0-4°C
Etat de préparation : Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement : Colis de 6.000 Pot / Bocal / Coupelle de 0.500 kg
Catégorie « Le lait à l'école » : Non concerné
Liste des ingrédients : crème de LAIT pasteurisé, correcteur d'acidité : acide citrique

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Crème de lait pasteurisé | Italie |

** 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

- Pays de transformation :** Italie
N° d'agrément : IT 03 74 ce
Durée de vie totale du produit (jours) : 60
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte,

Mascarpone 36% MG 500 g

Article : 280710

d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|------------------------------------|-----------------------|--|-----------------------|
| Hauteur de l'unité de consommation | 9 système métrique | Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 11.5 système métrique |
| Largeur de l'unité de consommation | 11.5 système métrique | Matière sèche | 44 % (+/- 3) |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

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

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud, salé comme sucré.

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 | | | | | | | |
| 1,463 | 355 | 35.5 | 24.9 | 3 | 3 | 0 | 5.8 | 0.07 |

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.16

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Pot | 0.5 | 0.526 | 1 | Pot / Bocal / Coupelle | | | 8002795000205 |
| Colis | 3 | 3.33 | 6 | Pot / Bocal / Coupelle | | 350x250x90 | 08002795010341 |
| Couche | 30 | 0 | 60 | Pot / Bocal / Coupelle | 10 | | |
| Palette | 450 | 516.9 | 900 | Pot / Bocal / Coupelle | 150 | 1200x800x1500 | |
| Pièce unitaire | 0.5 | 0 | 1 | Pot / Bocal / Coupelle | | | |

Poids net égoutté : 0.5