

Burrata 21% MG 120 g

Article : 280714



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte filée au lait de vache pasteurisé et à la crème UHT
- Descriptif produit :** Frais. Fromage à pâte filée au lait de vache garni de mozzarella et de crème UHT 21%.
- Conservation :** Frais, entre 0 et 4°C
- Etat de préparation :** Prêt à déguster, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Pot / Bocal / Coupelle de 0.120 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache pasteurisé, crème UHT 40%, sel, présure, conservateur : E202

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Italie
crème uht 40%	Italie

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

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** IT X8S8K CE, IT16400CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 26
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, 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, 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	6.5 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	11 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	9.5 système métrique		

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 rapidement 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							
973	235	21	14	1.5	1.5	0	10	0.7

Vitamines : Calcium (mg) : 300.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.48

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
Pot	0.12	0.287	1	Pot / Bocal / Coupelle		110x95x65	3760280680749
Colis	0.72	1.85	6	Pot / Bocal / Coupelle		290x200x85	13760280680746
Couche	11.52	0	96	Pot / Bocal / Coupelle	16		
Palette	184.32	0	1536	Pot / Bocal / Coupelle	256	1200x800x1510	28023074003704
Pièce unitaire	0.12	0.287	1	Pot / Bocal / Coupelle		110x95x65	
Pièce	0.12	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			

Poids net égoutté : 0.12