




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Tomme noire, fromage à pâte pressée non cuite
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Carton de 100 pièces.
- Conservation :** Frais, A conserver entre +2°C et +6°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé
- Conditionnement :** Colis de 2.500 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné
- Liste des ingrédients :** Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 31]
- N° d'agrément :** FR 31.582.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 90
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069099 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses > 40%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	52 % (≥52)	Matière grasse libre	50 g/100g (≥50)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°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							
1,510	364	30	21	1.5	0.5	0.5	22	1.7

Vitamines : Calcium (mg) : 650.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.73

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 8/20 mini

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
Colis	2.5	2.74	1	Colis		386x196x145	03492848043016
Couche	30	0	12	Colis	12		
Palette	270	316	108	Colis	108	1200x800x1455	
Pièce unitaire	0.025	0.025	0.01	Colis			3492843564004