





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Spécialité laitière nature
Descriptif produit :	Frais. Carton de 6 pièces, soit 4,95 kg.
Conservation :	Frais, +2 à +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Seau de 0.825 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT écrémé, ferments lactiques (LAIT) LAIT : Origine France

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 14]
N° d'agrément :	FR14370001CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
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 : 04061080 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses > 40%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

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							
244	57	0.2	0.1	3.9	3.9	0	10	0.09

Vitamines : Calcium (mg) : 110.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 50.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

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
Seau	0.825	0.851	1	Seau		127x127x124	3033491704642
Colis	4.95	5.325	6	Seau		400x265x126	13033491704649
Couche	44.55	0	54	Seau	9		
Palette	534.6	575.1	648	Seau	108	1200x800x1662	23033491704646