



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage au lait de vache et au lait de chèvre pasteurisés
Descriptif produit :	Frais. Fromage au lait de vache et au lait de chèvre pasteurisés.
Conservation :	Frais, +2°C À +8° C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 15.000 Pièce unitaire de 0.180 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT de vache pasteurisé 80% (origine France), lait de chèvre pasteurisé 20% (origine UE), sel, ferments lactiques et d'affinage (contient LAIT), coagulant microbien.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	France
SEL	France
ferments lactiques et d'affinage	France, Danemark

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 23]
N° d'agrément :	FR 23.117.001 CE
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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 62% mais <= 72%, n.d.a.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C
Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM
Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, s'utilise froid comme chaud.

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							
1,302	314	26	18	1	0.5	0	19	1.3

Vitamines : Calcium (mg) : 1.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.73
Type de matières grasses : Aucune
Catégorie GEMRCN : 38 - Fromage < à 100 mg de calcium/portion
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Pièce unitaire	0.18	0.182	1	Pièce unitaire			3365500001207
Colis	2.7	2.912	15	Pièce unitaire		472x250x75	43365500001205
Couche	18.9	0	105	Pièce unitaire	7		
Palette	378	427.68	2100	Pièce unitaire	140	1200x800x1650	53365500001202