



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte pressée cuite au lait cru
- Descriptif produit :** Frais. Meule Monts & Terroirs sélection Crémier. Affinage 4/6 mois. Pièce de 3,5 kg env. Colis de 4 pièces, soit 14 kg env.
- Conservation :** Frais, A conserver entre +4°C et +8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 14.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache (origine : France), sel, ferments lactiques, présure
- La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.*

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 39]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 05/03/2024 11:07

N° de version : 6.10

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

N° d'agrément : FR 39.434.004 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 120

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Indication géo. protégée IGP

Bio AB :

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069015 - Gruyère et sbrinz (sauf râpés ou en poudre et ceux destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	62 % (≥ 62)	Matière grasse libre	47 g/100g (47 à 52)

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, s'utilise à froid comme à 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							
1,680	405	33	22	0.5	0.5	0.5	27	0.7

Vitamines : Calcium (mg) : 880.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.82

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium 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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	3.5	3.52	3.5	Kilogramme			03048979414241
Colis	14	14.6	14	Kilogramme		395x295x265	93048971005358
Couche	112	0	112	Kilogramme	8		
Palette	672	723.68	672	Kilogramme	48	1200x800x1740	03048979900546