



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Camembert au lait pasteurisé issu de l'agriculture biologique
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Enjeux environnementaux grâce à un habillage nu (sans boîte). Colis de 12 pièces, soit 3 kg.
<b>Conservation :</b>	Frais, entre +4°C et +8°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.250 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Autres fromages - Forfait 8
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT de vache pasteurisé issu de l'agriculture biologique (origine France), sel, ferments lactiques et d'affinage (LAIT).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait pasteurisé de vache bio	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 61]

**N° d'agrément :** FR 61.145.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 45

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

**Mise à jour le 24/01/2024 18:15**

**N° de version : 1.18**

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

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**Labels :** Bio

**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 :** 04069082 - Camembert, d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq 40\%$  et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse  $> 47\%$  mais  $\leq 72\%$  (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	110 mm	Hauteur de l'unité de consommation	38 mm
Largeur de l'unité de consommation	110 mm		

## 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 dans les 72 heures 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							
1,100	265	21	14	0	0	0	19	1.3

**Vitamines :** Calcium (mg) : 400.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.90

**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
Pièce unitaire	0.25	0.25	1	Pièce unitaire		110x110x38	3428202140206
Colis	3	3.19	12	Pièce unitaire		373x240x98	13428202140203
Couche	30	0	120	Pièce unitaire	10		
Palette	450	504	1800	Pièce unitaire	150	1200x800x1620	83428202140202