



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

| | |
|-----------------------------------|--|
| Dénomination réglementaire : | Lait demi-écrémé stérilisé UHT |
| Descriptif produit : | Frais. Lait origine France. Carton de 6 pièces, soit 6 kg. |
| Conservation : | Ambiant |
| Etat de préparation : | Stérilisé UHT, Prêt à l'emploi |
| Conditionnement : | Colis de 6.000 Brique de 1.000 kg |
| Catégorie « Le lait à l'école » : | Non concerné |
| Liste des ingrédients : | lait demi-écrémé |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| LAIT | France |

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

| | |
|--|--|
| Pays de transformation : | France [Département(s) : 38, 44, 59, 64] |
| N° d'agrément : | FR 59.039.030 CE, FR 44.025.001 CE, FR 64.348.100 CE, FR 38.544.003 CE |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 150 |
| 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 : 04012011 - Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur en poids de matières grasses > 1% mais ≤ 3%, en emballages immédiats d'un contenu net ≤ 2 l

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|-----------------|-----------------------------------|----------------------|
| pH | 6.6 (6.6 à 6.9) | Taux d'acide D-3-hydroxybutyrique | 1.5 (≥ 1,5 et ≤ 1,8) |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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 100ml | | | | | | | | |
|---|------|-------------------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|---------------|------------------|--------------------------|
| 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 | | | | | | | |
| 197 | 47 | 1.6 | 1 | 4.8 | 4.8 | 0 | 3.3 | 0.1 |

Vitamines : Calcium (mg) : 120.0 mg/100ml

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.06

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Brique | 1 | 1.059 | 1 | Brique | | | 03496080210137 |
| Colis | 6 | 6.354 | 6 | Brique | | 270x117x196 | 03496080210199 |
| Couche | 168 | 0 | 168 | Brique | 28 | | |
| Palette | 840 | 914.588 | 840 | Brique | 140 | 1200x800x1126 | 03496080003234 |
| Litre | 1 | 0 | 1 | Brique | | | |

Volume (litre) : 1