





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mélange de fromages à pâte pressée cuite au lait cru râpé
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Emmental grand cru Label Rouge, comté AOP, tomme de Franche-Comté, beaufort AOP. Carton de 10 sachets, soit 10 kg.
- Conservation :** Frais, +0 À +8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cru, Affiné
- Conditionnement :** Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** 75% emmental Grand Cru (LAIT, sel, ferments, présure), 10% tome de Franche Comté (LAIT, sel, ferments, présure), 10% Comté AOP (LAIT, sel, ferments, présure), 5% Beaufort AOP (LAIT, sel, ferments, 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) : 88]
- N° d'agrément :** FR 88.446.004 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 35
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

Mélange de fromages râpés spécial fondue 32% MG 1 kg

Article : 284859

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 : 04062000 - Fromages râpés ou en poudre, de tous types

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	60 % (minimum)	Humidité	40 % (maximum)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours après ouverture

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, s'utilise à chaud (fondue, en gratin ...).

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							
1,686	406	32	19	1	1	0	28.5	0.5

Vitamines : Calcium (mg) : 950.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.89

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
Sachet	1	1.013	1	Sachet			3250551904969
Colis	10	10.13	10	Sachet		395x265x320	13250551904966
Couche	80	0	80	Sachet	8		
Palette	480	486.24	480	Sachet	48	1200x800x1926	