



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Fromage au lait pasteurisé de vache
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait d'origine France. Lait de vache. Aromatisé à la truffe d'été 3%. Carton de 4 pièces, soit 800 g. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.
<b>Conservation :</b>	Frais, entre 2°C et 6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Pièce unitaire de 0.200 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT, préparation de truffe d'été aromatisée 3% (truffes d'été (Tuber Aestivum Vitt., huile d'olive vierge extra, arôme naturel de truffe, sel)), sel, présure, ferments lactiques, ferments d'affinage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Préparation de truffe d'été aromatisée	Union Europ., Hors UE
sel	Union Europ., Hors UE

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 21]

**N° d'agrément :** FR 21.297.001 CE

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

**Mise à jour le 25/01/2024 08:38**

**N° de version : 2.1**

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

Article : 284952

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 60

**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

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 04069089 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq 40\%$  et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse  $> 52\%$  mais  $\leq 62\%$ , n.d.a.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** Non concerné

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

**Mise en œuvre :** A consommer chaud en entrée ou sur une planche à partager.

## 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							
1,250	302	22	14	0	0	0	19	1.5

**Vitamines :** Calcium (mg) : 600.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.86

**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	0.2	0.215	1	Pièce unitaire			3294890000876
Colis	0.8	1.355	4	Pièce unitaire		290x190x75	13294890000873
Couche	12.8	0	64	Pièce unitaire	16		
Palette	256	458.6	1280	Pièce unitaire	320	1200x800x1400	