



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** West Country Farmhouse Cheddar AOP
- Descriptif produit :** Frais. Lait de vache pasteurisé. Carton de 2 pièces, soit 3,3 kg.
- Conservation :** Frais, entre 2°C et 8°C
- Etat de préparation :** Affiné
- Conditionnement :** Colis de 3.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : LAIT DE VACHE pasteurisé, sel, ferments Fabriqué dans un atelier manipulant des produits au lait de vache, de brebis et de chèvre et des produits contenant de la moutarde, du soja, du gluten et des œufs.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	Royaume-Uni

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : Royaume-Uni

N° d'agrément : GB DR 001

Durée de vie totale du produit (jours) : 46

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 01/12/2023 15:47

N° de version : 7.29

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 : Gluten, Moutarde, Oeuf, Soja

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

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Bio AB :

Régimes particuliers : 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 : 04069021 - Cheddar (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière grasse libre	35 g/100g		

Conseils d'utilisation

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

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

Mise en œuvre : Produit 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							
1,720	415	35	22	0.5	0.5	0	25	1.8

Vitamines : Calcium (mg) : 740.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.71

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	1.65	1.656	1.65	Kilogramme		175x70x175	3760351340145
Colis	3	3.3	3	Kilogramme		190x190x157	93760351340148
Couche	29.7	0	29.7	Kilogramme	10		
Palette	720	793	720	Kilogramme	240	1200x800x1563	93760351340155