



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

Dénomination réglementaire :	Fromage à pâte pressée demi-ferme, pressée non cuite
Descriptif produit :	Frais. Fromage à pâte demi-ferme, pressée non cuite, salée en saumure . Carton de 2 pièces, soit 4 kg environ
Conservation :	Frais, +2° À +8°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 4.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	LAIT pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques (contient LAIT), présure. Conservateur de croûte : E235

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sel	France, Union Europ., Pays-Bas
Ferments lactiques	France, Australie, Danemark, Etats-Unis

** 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 : France [Département(s) : 63]

N° d'agrément : FR 63.426.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 55

Allergènes majeurs : Lait

Montboissie 2 kg environ

Article : 285612

- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, 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 :** 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 40\%$ et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $> 62\%$ mais $\leq 72\%$, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	48 système métrique (+/-7)	Diamètres de l'unité de consommation	220 système métrique (+/- 20)
Extrait sec	50 % (supérieur ou égal)		

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-8°C
- Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

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							
1,420	340	25	16	3	1	0.01	23	1.8

- Vitamines :** Calcium (mg) : 550.0 mg/100g
- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.92
- Type de matières grasses :** Autres matières grasses
- Catégorie GEMRCN :** 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion
- Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 8/20 mini

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	2	4	2	Kilogramme		200x200x240	3376963461033
Colis	4	0	4	Kilogramme		443x230x65	93376963461036
Couche	28	0	28	Kilogramme	7		
Palette	420	0	420	Kilogramme	105	1200x800x1125	23376963461037