





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Spécialité fromagère fondue enrichie en calcium
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Coffret de 60 portions.
<b>Conservation :</b>	Frais, +4 à 12%
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.000 Coffret de 1.200 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT écrémé réhydraté (origine : France), FROMAGES, BEURRE, sels de fonte (polyphosphates), phosphate tricalcique, concentré lactique LAITIER, protéines de LAIT, arôme naturel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait écrémé réhydraté	France

\*\* 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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 39]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 39.300.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	91
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 28/11/2023 09:22

N° de version : 5.7

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

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

**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 :** 04063039 - Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre, d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq$  36% et en matières grasses en poids de la matière sèche  $>$  48% (à l'excl. des fromages dans la fabrication desquels ne sont pas entrés d'autres fromages que l'emme)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	40 %		

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi

## 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							
854	206	15.5	10.5	6	6	0.5	10.5	1.3

**Vitamines :** Calcium (mg) : 790.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.68

**Type de matières grasses :** Beurre

**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
Coffret	1.2	1.452	1	Coffret			3073781197600
Colis	1.2	1.452	1	Coffret		280x205x80	03073781197617
Couche	72	0	60	Coffret	60		
Palette	360	461.73	300	Coffret	300	1200x800x1757	83073781197606
Pièce unitaire	0.02	0	0.02	Coffret			
Pièce	0.02	0	0.02	Coffret			