



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Spécialité fromagère fondue enrichie en calcium (71,4%) et gressins (28,6 %)
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Spécialité fromagère fondue enrichie en calcium et gressins. Coffret de 20 barquettes.
Conservation :	Frais, +4°C et +12°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 1.000 Coffret de 0.700 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Spécialité fromagère fondue enrichie en calcium (71,4%) : LAIT écrémé réhydraté (origine : France), FROMAGES, BEURRE, sels de fonte (polyphosphates), phosphates de calcium, concentré LACTIQUE LAITIER, protéines de LAIT, arôme naturel. Gressins (28,6%) : farine de BLÉ, huile de tournesol, malt d'ORGE, sel, levure, arômes naturels. Peut contenir des traces de sésame, moutarde, lupin. 102 g de farine de blé sont utilisés pour fabriquer 100 g de gressins.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	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

Pays de transformation : France [Département(s) : 39]

N° d'agrément : FR 39.300.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 71

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Article : 288328

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

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 : 04063031 - Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre, d'une teneur en poids de matières grasses <= 36% et d'une teneur 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 froma

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

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 6-8°C

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							
1,101	263	13	7.5	25.5	5.5	0.5	10.5	1.3

Vitamines : Calcium (mg) : 570.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.81

Type de matières grasses : Beurre, Tournesol

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	0.7	0.856	1	Coffret		200x132x115	3073781197624
Colis	0.7	0.856	1	Coffret		200x132x115	03073781197631
Couche	23.8	0	34	Coffret	34		
Palette	309.4	381.25	442	Coffret	442	1200x800x1525	83073781197637
Pièce unitaire	0.035	0	0.05	Coffret			