



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 au lait cru

Descriptif produit : Frais. Lait origine France. Carton de 12 pièces, soit 5,4 kg env.

Conservation : Frais, +4°C À +8°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 5.400 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : Autres fromages - Forfait 8

Liste des ingrédients : LAIT cru de vache, ferments (dont LAIT), sel, présure

La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
Lait	France	74
Ferments (dont lait)	France, Union Europ., Allemagne, Danemark	
Sel	France	

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 74]
N° d'agrément : FR 74.145.050 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 120
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Labels : Appell. Origine Protégée AOP
Bio AB :
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 <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 62% mais <= 72%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière grasse libre	28 g/100g (26-30)	Extrait sec	45 %
Chlorures	1.3 mg/100g (1.0-1.6)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C
Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 10 jours après ouverture
Mise en œuvre : Produit 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							
1,403	338	28	19	0.6	0.5	0	21	1.3

Vitamines : Calcium (mg) : 417.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.75

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 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	0.45	0.457	0.45	Kilogramme			
Colis	5.4	5.7	5.4	Kilogramme		460x300x100	93360950300040
Couche	32.4	0	32.4	Kilogramme	6		
Palette	324	364.8	324	Kilogramme	60	1200x800x1150	