



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 :	Saint-Nectaire laitier A.O.P.
Descriptif produit :	Frais. Fromage à pâte pressée, non cuite. Carton de 2 pièces, soit 3,5 kg.
Conservation :	Frais, 6°C +/-2°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 3.500 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT pasteurisé de vache (seul allergène) - Présure - Sel - FERMENTS lactiques et d'affinage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
LAIT de vache	France	63
sel	France	
FERMENT	Italie	

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 63]
N° d'agrément : FR 63.417.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 38
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
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
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 04069079 - Esrom, italico, kernhem, saint-nectaire, saint-paulin, taleggio, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 47% mais <= 72% (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destin

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	50 % (>50)	Matière grasse libre	27 g/100g

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 6-8°C
Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM
Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, s'utilise froid comme 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							
1,378	332	27	18	1.1	0.5	0	21	1.5

Vitamines : Calcium (mg) : 540.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.78

Type de matières grasses : Aucune

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	1.75	1.768	1.75	Kilogramme		210x210x50	3151820422026
Colis	3.5	3.54	3.5	Kilogramme		250x230x120	93151820222025
Couche	52.5	0	52.5	Kilogramme	15		
Palette	315	318.6	315	Kilogramme	90	1200x800x720	