



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>	CAMEMBERT AOP JORT BOITE PYRO 250G
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait cru d'origine France. Moulé à la main. Appellation d'origine protégée. Carton de 12 boîtes.
<b>Conservation :</b>	Frais, +4°C et +8°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.250 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT cru de vache, ferments lactiques (dont LAIT) et d'affinage, sel, présure animale <i>La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.</i>

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
lait	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 14]

**N° d'agrément :** FR 14.064.001 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 05/04/2024 15:07

N° de version : 1.15

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 60

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Labels :** Appell. Origine Protégée AOP

**Bio AB :**

**Régimes particuliers :** Sans gluten

**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
pH	5.6 (+/-0.5)	Extrait sec	115 %

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-8°C

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**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							
1,150	277	22	16	0	0	0	20	1.6

**Vitamines :** Calcium (mg) : 245.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.91

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 38 - Fromage < à 100 mg de calcium/portion

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## 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
Pièce unitaire	0.25	0.272	1	Pièce unitaire		110x110x35	3177870013069
Boite	0.25	0.272	1	Pièce unitaire		110x110x35	3177870013069
Colis	3	3.6	12	Pièce unitaire		367x228x92	23177870013063
Couche	30	0	120	Pièce unitaire	10		
Palette	450	555	1800	Pièce unitaire	150	1200x800x1580	