



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée
Descriptif produit :	Frais. Lait d'origine France. Fromage à pâte persillée. Dés 10 mm x 10 mm. Carton de 6 barquettes soit 3 kg.
Conservation :	Frais, A conserver entre +2°C et +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Barquette de 0.500 kg
Liste des ingrédients :	Lait pasteurisé de vache (Origine : France), sel, présure, ferments lactiques et affinage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 31]

N° d'agrément : FR 31.582.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 60

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/04/2024 15:27

N° de version : 5.5

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

Article : 298935

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 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 : 04064090 - Fromages à pâte persillée et autres fromages présentant des marbrures obtenues en utilisant du 'Penicillium roqueforti' (à l'excl. du roquefort et du gorgonzola)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	50 % (≥50)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement 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							
1,402	338	28	20	1.5	0.5	0.5	20	1.9

Vitamines : Calcium (mg) : 500.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.71

Type de matières grasses : Aucune

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
Barquette	0.5	0.528	1	Barquette		250x180x40	03123932504150
Colis	3	3.367	6	Barquette		365x260x130	03123938045756
Couche	27	0	54	Barquette	9		
Palette	243	292.72	486	Barquette	81	1200x800x1320	03123939905561
Pièce unitaire	0.5	0	1	Barquette			