





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Emmental Fromage à pâte pressée cuite
Descriptif produit :	Frais. Lait d'origine France. Fromage à pâte pressée cuite. 24 portions de 30g env. soit 720g. Carton de 6 barquettes, soit 4,32 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 0.720 kg
Liste des ingrédients :	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, ferments lactiques, enzyme coagulante

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) :	75
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, 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 : 04069013 - Emmental (sauf râpé ou en poudre et celui destiné à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	60 % (≥60)	Matière sèche non grasse	45 g/100g (≥45)

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							
1,532	369	29	19	0.5	0.5	0.5	27	0.5

Vitamines : Calcium (mg) : 1000.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.93

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	0.72	0.748	1	Barquette		250x180x40	3153406957007
Colis	4.32	4.691	6	Barquette		375x268x148	03492847676062
Couche	38.88	0	54	Barquette	9		
Palette	349.92	400	486	Barquette	81	1200x800x1482	
Pièce	0.03	0	0.04	Barquette			
Pièce unitaire	0.03	0.03	0.04	Barquette			