



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination réglementaire : | Roquefort Appellation d'Origine Protégée |
| Descriptif produit : | Frais. Lait cru de brebis d'origine France. Fromage à pâte persillée. Dés 10 mm x 10 mm. Carton de 8 barquettes. |
| Conservation : | Frais, A conserver entre +2°C et +6°C |
| Etat de préparation : | Prêt à l'emploi |
| Conditionnement : | Colis de 8.000 Barquette de 0.500 kg |
| Liste des ingrédients : | Lait cru de brebis (origine France), sel, présure, ferments lactiques |

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

| 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/04/2024 12:24

N° de version : 4.7

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 : 299117

Durée de vie totale du produit (jours) : 60

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 : 04064010 - Roquefort

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|------------|-----------------------------|--------|
| Extrait sec | 55 % (≥55) | | |

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 | | | | | | | |
| 1,496 | 361 | 31 | 22 | 1.5 | 0.5 | 0.5 | 19 | 3.2 |

Vitamines : Calcium (mg) : 600.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.61

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

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 | 0.531 | 1 | Barquette | | 253x183x40 | 03123932504167 |
| Colis | 4 | 4.535 | 8 | Barquette | | 370x265x170 | 03123938045749 |
| Couche | 32 | 0 | 64 | Barquette | 8 | | |
| Palette | 288 | 346.52 | 576 | Barquette | 72 | 1200x800x1510 | 03123939905547 |