



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Saint-Nectaire Appellation d'Origine Protégée laitier au lait pasteurisé
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Le lait à l'école : 08S
- Conservation :** Frais, +4° À +8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Pasteurisé
- Conditionnement :** Colis de 3.500 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT pasteurisé de vache (Origine : France) ; sel ; présure; ferments.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 15]
N° d'agrément : FR 15.092.001 CE

Article : 299255

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 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 % (mini)	Matière grasse libre	25 g/100g

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Fromage 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							
1,316	317	25	18	1	0.5	0.5	22	1.7

Vitamines : Calcium (mg) : 700.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.88

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	1.75	1.77	1.75	Kilogramme		200x200x45	3153400958659
Colis	3.5	3.735	3.5	Kilogramme		450x225x55	93153406812033
Couche	24.5	0	24.5	Kilogramme	7		
Palette	490	540	490	Kilogramme	140	1200x800x1250	