



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Gouda BIO Fromage à pâte pressée non cuite
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 100 portions. Le lait à l'école : 08S
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 100.000 Pièce unitaire de 0.020 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT pasteurisé biologique de vache (origine : France) , sel, enzyme coagulante,ferments lactiques

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 11/09/2024 17:07

N° de version : 5.11

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

N° d'agrément :	FR 31.582.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Bio
Bio AB :	Oui
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 :	04069078 - Gouda, 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 destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	52 %		

### Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver entre 0-6°C
Conservation après ouverture :	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours 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							
1,322	318	24	17	1.5	0.5	0.5	24	1.5

Vitamines :	Calcium (mg) : 780.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	1.00
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
Pièce unitaire	0.02	0.027	1	Pièce unitaire		75x49x7	3492845464005
Colis	2	2.7	100	Pièce unitaire		386x196x145	3492845891016
Palette	216	292	10800	Pièce unitaire	108	1200x800x1455	
Boite	2	0	100	Pièce unitaire			
Couche	24	0	1200	Pièce unitaire	12		
Pièce	0.02	0	1	Pièce unitaire			