





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Faible teneur en sucres, Pauvre en sodium ou en sel, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage blanc nature biologique à 3,6% de MG
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France.
Conservation :	Frais, +2° À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 1.000 Seau de 5.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	From blc ptit suisse Forfait 7
Liste des ingrédients :	LAIT pasteurisé*, FERMENTS lactiques sélectionnés (LAIT)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Fromage blanc nature BIO 3,6% MG 5 kg Vrai

Article : 25434

Pays de transformation : France [Département(s) : 35]
N° d'agrément : FR 35.207.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 30
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Bio
Bio AB : Oui
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 : 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.5 (0.3)	Extrait sec	15.7 % (1g/100g)

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM
Naturellement source de calcium
Faible teneur en sucre

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C
Conservation après ouverture : Non concerné
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							
319	76	3.6	2.4	3.7	3.7	0	7.2	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 180.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Faible teneur en sucres, Pauvre en sodium ou en sel, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté

Fromage blanc nature BIO 3,6% MG 5 kg Vrai

Article : 25434

Rapport P/L : 2.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 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 (PxIxH)	EAN/GTIN
Couche	100	0	20	Seau	20		
Colis	5	5.181	1	Seau		227x227x194	13273220502256
Palette	400	436.48	80	Seau	80	1200x800x926	83273220502255
Seau	5	5.181	1	Seau			3273220502259
Pièce unitaire	5	0	1	Seau			3273220502259