



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Emmental Bio, fromage à pâte pressée 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

**Liste des ingrédients :** LAIT de vache pasteurisé issu de l'agriculture biologique (origine : France) sel, ferments lactiques, coagulant.

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) :** 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 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 % (min)	Taux MG laitière	45 % (min)

## Atouts

**Atout :** Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM  
Très riche en calcium, cette Mini-portion d'Emmental Français répond aux besoins nutritionnels journaliers .  
Cette mini portion préemballée garantit une bonne conservation et permet ainsi de lutter contre le gaspillage alimentaire. Ce format vous permettra également une parfaite maîtrise du coût par portion.

## 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							
1,549	373	29	19	0.5	0.5	0.5	28	0.5

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

# Emmental BIO préemballé 29 % MG 20 g La Vie de Château

Article : 265114

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.97

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 (PxIxH)	EAN/GTIN
Couche	24	0	1200	Pièce unitaire	12		
Colis	2	2.1	100	Pièce unitaire		386x196x145	03492847950018
Palette	216	226.8	10800	Pièce unitaire	108	1200x800x1455	23492847950012
Pièce unitaire	0.02	0.02	1	Pièce unitaire			3492847950001