



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage blanc nature au lait demi-écrémé issu de l'agriculture biologique.
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Carton de 48 pots.
- Conservation :** Frais, +0 À +6°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Lot / Pack de 0.400 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** From blc ptit suisse Forfait 7
- Liste des ingrédients :** LAIT* demi-écrémé pasteurisé, poudre de LAIT écrémé*, ferments lactiques (LAIT).
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique. Contient plus de 82% d'humidité.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 72]

Fromage blanc nature BIO 3,6% MG 100 g

Article : 26373

N° d'agrément : FR 72.329.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 40

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 : 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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	124 mm	Hauteur de l'unité de consommation	44 mm
Largeur de l'unité de consommation	144 mm		

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM
Une texture extra onctueuse, crémeuse et un gout doux.
Une portion individuelle, adaptée aux besoins de vos convives.

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							
329	78	3.6	2.4	4.4	4.4	0	7.1	0.09

Vitamines : Calcium (mg) : 73.0 mg/100g

Fromage blanc nature BIO 3,6% MG 100 g

Article : 26373

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.97

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 39 - Produit laitier ou dessert lacté < à 100mg de calcium et/ou > ou = à 5g de lipides par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Couche	38.4	0	96	Lot / Pack	8		
Pièce unitaire	0.1	0	0.25	Lot / Pack			
Pot	0.1	0.104	0.25	Lot / Pack		72x62x48	
Colis	4.8	5.082	12	Lot / Pack		398x295x91	03456771649783
Palette	652.8	717	1632	Lot / Pack	136	1200x800x1702	03456774179782
Lot	0.4	0.417	1	Lot / Pack		144x124x48	3456774759786