



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire : Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé
- Descriptif produit : Frais. Lait origine France. Carton de 6 pièces soit 12 kg.
- Conservation : Frais, +2° À +8°C
- Etat de préparation : Pasteurisé
- Conditionnement : Colis de 12.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » : Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients : Lait de vache 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) : 52]

N° d'agrément : FR 52.332.001 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 11/09/2024 00:32

N° de version : 3.14

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

Durée de vie totale du produit (jours) :	120
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
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 % (≥ 60)		

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM

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 :	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	19.4	0.5	0.5	0.5	28	0.5

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

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	168	0	168	Kilogramme	14		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3123936200843
Palette	672	715.184	672	Kilogramme	56	1200x800x1310	3123939904700
Colis	12	12.414	12	Kilogramme		290x195x295	93123938045056
Barquette	2	2.014	2	Kilogramme		270x85x85	3123936200843
Pièce unitaire	2	0	2	Kilogramme			