



PassionFroid

GRUPPO NOMINA

bc.1.6

Chanteneige fouetté nature BIO 30% MG 16,66 g Bel

Article : 206399

Nutriscore_D



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :

■ Pays de transformation :

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage au lait pasteurisé biologique
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Coffret de 54 portions. Le lait à l'école : 08S
- Conservation :** Frais, +2° À +6°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Coffret de 0.900 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT et CREME d'origine biologique (origine : France), ferments LACTIQUES, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Caille frais	France

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

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

N° d'agrément : FR 72.264.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 37

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 13/08/2024 16:30

N° de version : 9.1

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

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif

Labels : Bio

Bio AB : Oui

Régimes particuliers : 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
Extrait sec	38 %		

Atouts

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

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							
1,289	312	30	20	3	3	0.5	7.5	0.88

Vitamines : Calcium (mg) : 90.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 38 - Fromage < à 100 mg de calcium/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
Boîte	0.9	0	1	Coffret			
Couche	43.2	0	48	Coffret	8		
Pièce unitaire	0.017	0	0.02	Coffret			
Colis	5.4	6.411	6	Coffret		380x271x165	3073781110982
Palette	388.8	461.598	432	Coffret	72	1200x800x1485	83073781110988
Coffret	0.9	0.99	1	Coffret		190x271x55	3073781110975
Lot	0.9	0	1	Coffret			
Paquet	0.9	0	1	Coffret			