



PassionFroid
groupe pomona

Ossau-Iraty AOP 34% MG 4,5 kg Chistera

Article : 32513

Nutriscore_D

c.2.30



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION



Sud-Ouest



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : OSSAU-IRATY Appellation d'Origine Protégée, fromage au lait pasteurisé de brebis

Descriptif produit : Frais. Origine France. Le lait à l'école.

Conservation : Frais, +2° À +8°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 9.000 kg

Liste des ingrédients : LAIT pasteurisé de brebis (origine France); sel; présure ; ferments

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	France

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 20/02/2025 18:08

N° de version : 4.6

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

c.2.30

Pays de transformation : France [Département(s) : 31]

N° d'agrément : FR 31.582.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 75

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Régimes particuliers : 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 : 04069089 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 52% mais <= 62%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	58 % (MIN)	Matière grasse libre	35 g/100g

Atouts

Atout : Fromage emblématique du pays basque avec une texture brisante relevée par la présence de cristaux de sel
Un savoir-faire d'exception avec 52 semaines d'affinage (vieux quart de meule)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-8°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							
1,675	404	34	25	1.5	0.5	0.5	23	1.7

Vitamines : Calcium (mg) : 680.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

c.2.30

Rapport P/L : 0.68

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	27	0	27	Kilogramme	3		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	594	646.459	594	Kilogramme	66	1200x800x1448	23492845833027
Colis	9	9.492	9	Kilogramme		527x281x118	93492845833026
Pièce unitaire	4.5	0	4.5	Kilogramme			3492840366854