

c.2.34



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 non cuite
- Descriptif produit :** Frais. Laits de vache et de chèvre Origine UE / Royaume-Uni. Fromage des Pyrénées à croûte naturelle. Affinage 9 semaines. Carton de 1 pièce, soit 2,3 kg.
- Conservation :** Frais, +4° À +10°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Affiné
- Conditionnement :** Colis de 2.300 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné
- Liste des ingrédients :** Laits de vache et de chèvre pasteurisés, sel, présure, chlorure de calcium, conservateur : lysozyme (OEUFS), levures, ferments lactiques, acidifiant : acide lactique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
lait	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 09]
- N° d'agrément :** FR 09.086.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 90
- Allergènes majeurs :** Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 11/09/2024 21:00

N° de version : 6.8

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.2.34

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069069 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse <= 47%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	20 système métrique (2)	Hauteur de l'unité de consommation	6 système métrique (2)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

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							
1,478	356	29	20.6	0.7	0.5	0.5	23	1.9

Vitamines : Calcium (mg) : 524.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

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

c.2.34

les

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
Palette	345	345	345	Kilogramme	150	1200x800x1800	
Colis	2.3	0	2.3	Kilogramme		250x220x105	93271160000685
Couche	34.5	0	34.5	Kilogramme	15		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	2.3	0	2.3	Kilogramme		200x200x50	3271160000682