

c.2.37



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	SAINT NECTAIRE LAITIER CANTOU
Descriptif produit :	Frais. Lait d'origine France. Carton de 3 pièces, soit 5,4 kg env.
Conservation :	Frais, 2 +5
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 5.400 kg
Liste des ingrédients :	LAIT DE VACHE, SEL, FERMENTS LACTIQUES ET D AFFINAGE, PRESURE ANIMALE, CHLORURE DE CALCIUM

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 15]
N° d'agrément :	FR.15.054.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	60
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

c.2.37

Taux de TVA : TVA normale - 20%

nomenclature douanière : 04069079 - Esrom, italico, kernhem, saint-nectaire, saint-paulin, taleggio, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 47% mais <= 72% (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destin

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0.5 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.21 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	0.21 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 2-6°C

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

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, s'utilise froid comme chaud

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							
1,410	340	28	19.9	0	0	0	22	1.7

Vitamines : Calcium (mg) : 550.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

Type de matières grasses : Aucune

c.2.37

les

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	1.8	0	1.8	Kilogramme		210x210x50	3362670112108
Colis	5.4	5.731	5.4	Kilogramme		676x231x65	13252850320270
Couche	27	0	27	Kilogramme	5		
Palette	324	369	324	Kilogramme	60	1000x800x930	

Poids net égoutté : 1.8