

c.2.18



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Camembert de Normandie AOP affinage en cave au lait cru
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Le lait à l'école.
- Conservation :** Frais, +4 À +8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cru
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.250 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache (98,18%), présure animale (0,02%), sel (1,8%), ferments LACTIQUES.
- La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.*

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Lait                               | France       |

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

**c.2.18**

|   |   |
|---|---|
| <b>Pays de transformation :</b>                 | France [Département(s) : 61]  |
| <b>N° d'agrément :</b>                          | FR 61.402.001 CE  |
| <b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b> | 65  |
| <b>Allergènes majeurs :</b>                     | Lait  |
| <b>Traces d'allergènes :</b>                    | Aucune signalée   |
| <b>Composants spécifiques :</b>                 | Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté   |
| <b>Labels :</b>                                 | Appell. Origine Protégée AOP  |
| <b>Régimes particuliers :</b>                   | Sans gluten, Sans porc  |
| <b>Autres caractéristiques :</b>                | Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  |
| <b>Taux de TVA :</b>                            | TVA réduite - 5,5%  |
| <b>Code nomenclature douanière :</b>            | 04069082 - Camembert, 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 destinés à la transformation) |

## Atouts

**Atout :** Le camembert fait sensation dans des recettes chaude ou froides.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-8°C  
**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec  
**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 1,180                                      | 284  | 22                         | 16                                 | 0.5                | 0.5                   | 0.01             | 21                  | 1.7                         |

**Vitamines :** Calcium (mg) : 245.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.95

**Type de matières grasses :** Aucune

c.2.18

Catégorie GEMRCN : 38 - Fromage < à 100 mg de calcium/portion  
pour les enfants scolarisés, Non soumis à fréquence  
adolescents, adultes en métropole :

## 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       |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Boîte          | 0.25           | 0               | 1        | Pièce unitaire         |                       |                          |                |
| Couche         | 30             | 0               | 120      | Pièce unitaire         | 10                    |                          |                |
| Palette        | 360            | 430.6           | 1440     | Pièce unitaire         | 120                   | 1200x800x1330            | 83267039040497 |
| Pièce unitaire | 0.25           | 0.25            | 1        | Pièce unitaire         |                       |                          | 3267031040499  |
| Colis          | 3              | 3.38            | 12       | Pièce unitaire         |                       | 358x230x98               | 23267031040493 |