

c.2.27



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Morbier Appellation d'Origine Protégée - Fromage à pâte pressée non cuite

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

Conservation : Frais, A conserver à +8°C maximum

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 6.500 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : Autres fromages - Forfait 8

Liste des ingrédients : LAIT cru, sel, ferments (dont LAIT), présure, colorant : charbon végétal

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 25, 88]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 20/02/2025 18:07

N° de version : 5.15

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.2.27

N° d'agrément : FR 88.079.001 CE, FR 25.531.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 60

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Régimes particuliers : Sans gluten, 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 : 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
Extrait sec	52 % (52-62)	Humidité	38 % (38-48)

Atouts

Atout : Sous sa fine croûte rose-orangée, se cache une pâte lisse et onctueuse, marquée par une célèbre raie noire
A la dégustation ce fromage au lait cru de vache révèle des arômes fruités, de yaourt, vanillé lacté voire de caramel au lait.
Un produit AOP répondant à la loi Egalim.

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							
1,481	357	29	18	1	1	0	23	1

Vitamines : Calcium (mg) : 760.0 mg/100g

c.2.27

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

Type de matières grasses : Aucune

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
Palette	624	0	624	Kilogramme	96	1200x800x1790	
Couche	78	0	78	Kilogramme	12		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	6.5	0	6.5	Kilogramme		346x191x205	93250551816586
Pièce unitaire	3.25	0	3.25	Kilogramme			3250551816583