



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Maroilles AOP 750 g Nouvion

Article : 300515

Nutriscore\_D

c.2.26



ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMENTATION



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : NOUVION MAROILLES AOP TRADI COUPE 750G

Descriptif produit : Frais. Fromage au lait de vache pasteurisé d'origine France. Carton de 4 pièces.

Conservation : Frais, Entre 2°C et 8°C

Etat de préparation : Pasteurisé

Conditionnement : Colis de 4.000 Pièce unitaire de 0.750 kg

Liste des ingrédients : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage, présure.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	France

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 02]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 25/11/2024 18:07

N° de version : 1.37

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



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Maroilles AOP 750 g Nouvion

Article : 300515

Nutriscore\_D

c.2.26

N° d'agrément : FR 02.558.002 CE

Durée totale du produit (jours) : 40

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

Bio AB :

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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq 40\%$  et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse  $> 62\%$  mais  $\leq 72\%$ , n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	55 %		

## Atouts

**Atout :** Produit origine France, typique de la région du Nord.  
Produit AOP qui entre dans la composition des menus Egalim.  
Facilité d'usage : à chaud comme à froid (en entrée, en tartine, gratins, pizzas...)

## Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

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							
1,336	322	26	18	1	0.5	0	21	2

Vitamines : Calcium (mg) : 520.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.81



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Maroilles AOP 750 g Nouvion

Article : 300515

**Nutriscore\_D**

**c.2.26**

Type de matières grasses : Beurre

## Données logistiques

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
Pièce unitaire	0.75	0.756	1	Pièce unitaire		125x125x52	3280640002016
Colis	3	3.157	4	Pièce unitaire		270x270x65	43280640002014
Couche	13.5	0	18	Pièce unitaire	5		
Palette	540	593.26	720	Pièce unitaire	180	1200x800x1125	03280649000808
Boite	0.75	0	1	Pièce unitaire			

Poids net égoutté : 0.75