

c.2.17



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait pasteurisé
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France.
- Conservation :** Frais, +2 À +8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 3.250 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache pasteurisé (origine : France), sel, ferments (dont LAIT)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sel	France, Union Europ., Pays-Bas
Ferments	France, Union Europ., Allemagne, Australie, Danemark, Etats-Unis

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 15, 44, 88]

N° d'agrément : FR 44.003.001 CE, FR 88.079.001 CE, FR 15.196.001 CE



PassionFroid
groupe pomona

Brie 25% MG LFR 3,25 kg env. Bon&Engagé

Article : 244291

Nutriscore_D

c.2.17

Durée totale du produit (jours) : 55
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 04069084 - Brie, 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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	46 %	Diamètres de l'unité de consommation	340 système métrique (+/- 5 mm)
Hauteur de l'unité de consommation	37 système métrique (+/- 3 mm)		

Atouts

Atout : Un produit de qualité, engagé et savoureux

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : Non concerné
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							
1,297	313	25	18	1.5	1.5	0.8	20	1.7

Vitamines : Calcium (mg) : 384.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.80

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 31/12/2024 18:01

N° de version : 14.0

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.2.17

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

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
Couche	19.5	0	19.5	Kilogramme	6		
Colis	3.25	0	3.25	Kilogramme		388x371x52	13061432113526
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	527	585	527	Kilogramme	162	1200x800x1554	23061432113523
Pièce unitaire	3.25	3.454	3.25	Kilogramme			3061432113529
Boite	3.25	0	3.25	Kilogramme			