

c.2.13



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage au lait cru
- Descriptif produit :** Frais. Au lait cru entier de vache. Fabrication traditionnelle, salée au gros sel, affinée sur planche 12 semaines, croûte naturelle. Carton de 1 pièce, soit 4 kg.
- Conservation :** Frais, +0 À +4°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 4.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné
- Liste des ingrédients :** lait cru de vache (origine : france) , sel, présure, chlorure de calcium, conservateur: lysosyme (OEUFS) 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

Pays de transformation : France [Département(s) : 09]
N° d'agrément : FR 09.086.001 CE

c.2.13

Durée totale du produit (jours) : 90
Allergènes majeurs : Lait, Oeuf
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 04069069 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse <= 47%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	8 système métrique (2)	Diamètres de l'unité de consommation	23 système métrique (2)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

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							
1,626	392	32.1	20.9	1.9	0.1	0	23.9	1.26

Vitamines : Calcium (mg) : 0.1 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.74
Type de matières grasses : Aucune

c.2.13

les

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	48	0	48	Kilogramme	12		
Palette	480	504	480	Kilogramme	120		
Pièce unitaire	4	0	4	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	4	4.2	4	Kilogramme		270x270x120	93271160000814