

c.2.31



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru et à croûte lavée
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Pièce de 450 g env. Carton de 12 pièces, soit 5,4 kg env.
- Conservation :** Frais, +0° À +8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 5.400 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache cru et entier, sel, ferments (dont lait), présure , plaque de caséine, colorant de croûte: norbixine de rocou.

*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) : 74]
- N° d'agrément :** FR 74.128.050 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 90
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

c.2.31

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 : 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	45 % (minimum 45%)		

### Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures 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							
1,365	329	27	18	0.5	0.5	0	21	1.4

Vitamines : Calcium (mg) : 493.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.78

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 38 - Fromage < à 100 mg de calcium/portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

**c.2.31**

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	5.4	0	5.4	Kilogramme		428x286x90	13337501212255
Couche	32.4	0	32.4	Kilogramme	6		
Palette	324	0	324	Kilogramme	60	1200x800x1100	
Pièce unitaire	0.45	0	0.45	Kilogramme		140x140x35	3337501212258