



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 pasteurisé

**Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Carton de 2 pièces.

**Conservation :** Frais, +2 À +6°C

**Etat de préparation :** Prêt à l'emploi

**Conditionnement :** Colis de 2.000 Barquette de 1.250 kg

**Liste des ingrédients :** <strong>fromage</strong> (dont <strong>lait</strong> pasteurisé 72% et <strong>crème</strong> 24% - origine: France), raifort 6,3% (<strong>sulfites</strong>), eau, vinaigre d'alcool, huile de colza, sel, antioxydant:E223 (<strong>sulfites</strong>).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
FROMAGES FRAIS	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 72]

**N° d'agrément :** FR 72.264.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 45

**Allergènes majeurs :** Lait, Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

**Compatibilité régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Article : 12840

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Famille	Denrée	Paramètre microbiologique	Valeur m	Valeur M
Fromages	Autres fromages au lait pasteurisé	Staphylocoques à coagulase positive	10	100
Fromages	Autres fromages au lait pasteurisé	Escherichia coli	100	1000

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 6-8°C

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

## 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							
1,216	295	28.5	19	3	3	0	6.5	1.3

**Vitamines :** Calcium (mg) : 100.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.23

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

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

**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
Palette	480	561.621	384	Barquette	192	1200x800x1814	83073780830931
Colis	2.5	2.795	2	Barquette		436x156x104	03073780830935
Barquette	1.25	1.302	1	Barquette		215x148x91	03073780830867
Couche	30	0	24	Barquette	12		
Pièce unitaire	1.25	0	1	Barquette			

*L'unité Pièce (PC) est différente de l'unité Pièce Unitaire (PU), elle correspond à la pièce convive.  
Cette valeur est donnée à titre informatif et n'a pas de valeur contractuelle.*