



FROMAGE BLANC nature BIOLOGIQUE 0% MG*

*Matières Grasses

- Lait 100% biologique français
- Naturellement source de calcium
- Faible teneur en sucre
- Très pauvre en sel



N° Forfait 7



Les informations présentées dans ce document reflètent des résultats typiques d'analyses et sont à notre connaissance exactes et précises ; elles n'ont de valeur qu'indicatives et ne constituent ni engagement ni garantie.

Caractéristiques produits

Dénomination	Fromage blanc nature biologique à 0% de matières grasses
T° Conservation	A conserver à +2°C / +6°C
Dimensions produits	97 x 97 x 128
Poids Net	500 g
Date Garantie Entrepôt	18 jours
Code article	100598
GENCOD	3 273220504093
Marques de salubrité	FR 35.207.003 CE
Allergènes	lait

Ingrédients

Lait écrémé pasteurisé*, ferments lactiques sélectionnés (lait)
* Issu de l'agriculture biologique

Conditionnement

Colisage	6 pots de 500g
Dimensions (l x P x h en mm)	198 x 298 x 128
Poids brut en Kg	3,194
GENCOD Colis	1 3 27322 0504090
Palettisation	128 colis (8 couches de 16 colis)
Dimensions (l x P x h en mm)	800 x 1200 x 1174
Poids net en Kg	408,8346
Poids brut en Kg	430,8346

Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g	Par portion
Protéines en g	7,4 g	7,4 g
Glucides en g	4,5 g	4,5 g
Dont sucres en g	4,5 g	4,5 g
Matières grasses en g	0 g	0 g
Dont acides gras saturés en g	0 g	0 g
Sel en g	0,10 g	0,10 g
Calcium en mg	180 mg / 22 % des AQR*	180 mg / 22 % des AQR*
Valeurs énergétiques moyennes	Pour 100 g	Pour 100 g
kJ / kcal	202 kJ / 48 kcal	202 kJ / 48 kcal

*Apports Quotidiens Recommandés

Mis à jour le : 2/03/2021