

Tartare Nature calcium et vit.D

16 g

20122501

TARTARE

8/20
MINIMUM
GEMRCN (1)< 3 ANS
10/20
MINIMUM
GEMRCN (1)

Produit

PLUS
PRODUIT

Toute la fraîcheur et les saveurs intense de Tartare au naturel

75 % des français connaissent la marque (Kantar TNS – 2016)

Une recette enrichie en Calcium et en Vitamine D

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'études des Marchés Restauration Collective et Nutrition).

Dénomination	Ingrédients
Spécialité fromagère nature au lait de vache pasteurisée, enrichie en calcium et en vitamine D	LAIT et CREME pasteurisés (Origine : France), minéraux du LAIT, protéines du LAIT, sel, correcteur d'acidité : acide lactique, vitamine D
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver au frais entre +2°C et +6°C	A conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g		Par portion		Informations complémentaires
	958	232	153	37	
Energie : kJ / kcal					Calcium : 1050 mg/100 g (131 % AQR**), soit 168 mg/portion (21 % AQR**) Vit D : 1,7 µg/100 g (34 % AQR**), soit 0,27 µg/portion (5,4 % AQR**) **AQR = Apports Quotidiens de Référence d'un adulte -type (8400kJ/2000kcal)
Matières grasses (g)	21.4		3.4		
dont acides gras saturés	15.1		2.4		
Glucides (g)	2.8		0.4		
dont sucres	2.8		0.4		
Fibres alimentaires (g)	0.0		0.0		
Protéines (g)	7.0		1.1		
Sel (g)	1.00		0.16		

Données logistiques

	Portion	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN		3272770097895	03272779789012	03272779789913
Conditionnement	Coupelle plastique	Plaque de 12 portions	Colis de 12 plaques	
Poids net	16,0 g	192,0 g	2,304 kg	419,328 kg
Poids brut	16,7 g	215,3 g	2,724 kg	520,695 kg
Dimensions LxIxh (mm)	21 x 56 x 41 mm	21 x 170 x 164 mm	180 x 340 x 128 mm	1200 x 800 x 1814 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	14	13	182	2 184

Contrat date : 30 jours

Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache. Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coques et du lait de chèvre.	Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n° agrément vétérinaire	Pays de Fabrication	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
FR 24 256 002 CE	France	0406105090	IFS / ISO 22000	Non concerné



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE - 79 RUE JOSEPH BERTRAND 78223 VIROFLAY CEDEX - TEL : 01.39.24.99.07 - www.savencia-fd-foodservice.com

SASU AU CAPITAL DE 900 000 € - CODE NAF 4633Z - RCS VERSAILLES B 389 330 739 - TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FROO 389 330 789