

# Kiri® Professionnel saché 10 Kg



## Kiri® apporte du crémeux et de la gourmandise à vos recettes !

- Apporte de la tenue à vos préparations sucrées comme salées.
- Un goût frais de crème avec une petite pointe de sel
- Résiste à la surgélation

Produit disponible uniquement en précommande :  
commande en semaine 5 > livraison en S+4



Scannez-moi pour découvrir  
tous nos engagements !

## Usages :



Pâtisseries



Tartes



Sauces

## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage blanc fondu

### Ingrédients :

**fromage** (dont **lait** frais pasteurisé 42%), **crème** 34%, eau, protéines de **lait**, sels de fonte : polyphosphates, phosphates de sodium, citrates de sodium, acide citrique, sel.

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Pays de la Loire, France

**Allergènes** : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

**Allergènes** : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Conservation :

Tenir au froid entre + 4 °C et + 8 °C avant et après ouverture.  
Après ouverture, à conserver refermé et utiliser sous 3 jours.

**Certification Usine** : Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

**Marque de salubrité** : FR 72.264.001 CE

**OGM** : La politique des Fromageries BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... « conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés. Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.

**Ionisation** : Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

### Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

## Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1418 kJ- 344 kcal
Matière grasses	33,5 g
<i>dont AGS</i>	22,5 g
Glucides	2 g
<i>dont sucres</i>	2 g
Protéines	8,5 g
Sel*	1,5 g

\*Sel = sodium x 2,5

## Données logistiques

Unité de consommation : 1 sachet de 10kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 sachet de 10 kg	1 sachet de 10 kg	4 unités logistiques
Code EAN	3073780989879	03073780989886	083073780989882
Poids net	10.000 KG	10.000 KG	480.000 KG
Poids brut	10.089 KG	10.604 KG	508.992 KG
Dimensions (mm)	467x355x90	467x355x90	1200x800x1530
D.G.C.***	98 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	12	4	48

\*\*\* Délai Garanti Client