

Boursin® Surgelé en dés barquette 750 g



Le goût unique de crème, d'ail et fines herbes du Boursin® en dés surgelés

- Dés surgelés individuellement (technologie IQF ; Individually Quick Frozen) : facilite la manipulation et le dosage pour des coûts maîtrisés et un gaspillage limité
- 1 barquette = environ 250 dés de 3 g
- Une décongélation garantie en moins d'1 h pour des préparations à froid comme les salades
- Aide à valoriser l'offre par la mise en avant de la marque sur le menu
- Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés
- Fabriqué en Normandie à partir de lait et de crème 100% français
- Pour lui donner son goût si intense et inimitable, nous utilisons de l'ail de qualité supérieure cultivé dans le Sud-Ouest de la France



Scannez-moi pour découvrir
tous nos engagements !

Usages :



Pizzas



Salades



Tartes

Informations Produit

Dénomination :

Fromage surgelé à l'ail et aux fines herbes

Ingrédients :

lait et crème pasteurisés (origine : France), ferments **lactiques**, ail et fines herbes (1,4%), sel, poivre.

Peut contenir des traces de fruits à coque.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Pacy-sur-Eure, Normandie, France

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Conserver surgelé à une température inférieure à -18°C. Après décongélation, le produit se conserve 48 heures entre +2°C et +4°C dans son emballage d'origine fermé.

Ne pas recongeler après décongélation.

Certification Usine : Pacy sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 27.190.001 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 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1686 kJ- 408 kcal
Matière grasses	40 g
dont AGS	27 g
Glucides	3,5 g
dont sucres	3 g
Protéines	8,5 g
Sel*	1,25 g

*Sel = sodium x 2,5

Données logistiques

Unité de consommation : 1 bac de 750g de dés surgelés

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 bac de 750 g	4 bacs de 750 g	98 unités logistiques
Code EAN	3073781114959	3073781114966	83073781114962
Poids net	0.750 KG	3.000 KG	294.000 KG
Poids brut	0.813 KG	3.453 KG	344.758 KG
Dimensions (mm)	190,5x130x95,6	286x208x196	1200x800x1725
D.G.C.***	180 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	14	98

*** Délai Garanti Client