

TABLEAU NUTRITIONNEL DES PRODUITS BEL FOODSERVICE

Gamme Prêt à Servir

PRODUIT	LES FONDUS									
	La vache qui rit® 16.66g - 17.5g - 20g				Mini La vache qui rit® 20g		Pik & Croq® 35g		Six de savoie® 20g	
Liste des ingrédients	Lait écrémé réhydraté, fromages, beurre, protéines de lait, sels de fonte : polyphosphates de sodium, phosphates de calcium, diphosphates et acide citrique, sel, vitamine D.				Lait écrémé réhydraté, fromages, beurre, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates, citrates de sodium, diphosphates, acide citrique et phosphates, protéines de lait.		Fromage fondu (71.4%) : lait écrémé réhydraté, fromages, beurre, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates, diphosphates, acide citrique, protéines de lait. Gressins (28.6%) : farine de blé (68%), huile de palme, malt, sel, levure.		Lait écrémé réhydraté, fromages, beurre, crème (8 %), protéines de lait, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates de sodium, acide citrique et diphosphates de sodium, vitamine D.	
Allergènes ¹ naturels ou volontairement ajoutés (hors lait)	Aucun				Aucun		Céréales contenant du gluten		Aucun	
UF	Coffret de 80 fromages				Coffret de 60 fromages (2 filets de 30 fromages)		Coffret de 40 barquettes		Coffret de 80 fromages	
UL	Fardeau de 3 doubles coffrets soit 480 fromages				Fardeau de 4 coffrets de 60 fromages soit 240 fromages		Fardeau de 3 coffrets de 40 barquettes soit 120 barquettes		Fardeau de 3 doubles coffrets de 80 fromages soit 480 fromages	
Grammage	100 g	16.66 g	17.5 g	20 g	100 g	20 g	100 g	35 g	100 g	20 g
Energie en Kcal	240	40	42	48	242	48	292	102	315	63
Energie en kJ	994	166	174	199	1000	200	1220	427	1300	260
Protéines en g	11	1,8	1,9	2,2	10	2	11	3,8	10	2
Glucides en g	5	0,8	0,9	1	5,5	1,1	25	8,7	3,5	0,7
dont sucres en g	5	0,8	0,9	1	5,5	1,1	6	2,1	3,5	0,7
Lipides (mat.gr.) en g	19,5	3,3	3,4	3,9	20	4	16	5,6	29	5,8
Acides gras saturés en g	13	2,2	2,3	2,6	13,5	2,7	11	3,9	19,5	3,9
Acides gras mono-insaturés en g	5,3	0,88	0,93	1,06	4,6	0,92	NA	NA	6,67	1,33
Acides gras polyinsaturés en g	0,9	0,15	0,16	0,18	0,8	0,16	NA	NA	1,2	0,24
Acides gras trans en g	1	0,16	0,17	0,2	1	0,2	NA	NA	1	0,2
Cholestérol en mg	69	11,5	12,07	13,8	60	12	NA	NA	87	17,4
Fibres en g	0	0	0	0	0	0	2	0,7	0	0
Vitamine A en µg	150	25	26	30	180	36	214	75	NA	NA
Vitamine B2 en mg	0.30	0.05	0.05	0.06	0.26	0.05	NA	NA	NA	NA
Vitamine B12 en µg	0.50	0,08	0,09	0,1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Vitamine D en µg	1.5	0,25	0,26	0,30	0	0	0	0	1.5	0.30
Phosphore en mg	NA	NA	NA	NA	NA	NA	640	224	NA	NA
Sodium en g	0,750	0,120	0,130	0,150	0,700	0,140	0,570	0,200	0,610	0,120
Teneur en calcium en mg	910	152	159	182	780	156	580	203	750	150
Recommandation du GEMRCN ²	8 repas sur 20				8 repas sur 20		8 repas sur 20		8 repas sur 20	

¹ Liste des 14 allergènes majeurs : blé, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusque, sulfites. Attention, une absence d'allergène dans un produit peut ne pas exclure une contamination croisée.

² Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition) à partir de 3 ans

NA : Non analysé

TABLEAU NUTRITIONNEL DES PRODUITS BEL FOODSERVICE

Gamme Prêt à Servir

PRODUIT	LES FONDUS ALLEGES						LES BLANCS FONDUS					
	Sylphide® Fondant à l'Emmental 16,66g		Sylphide® Fondant au Chèvre 16,66g		Sylphide® Fondant au Bleu 16,66g		Kiri® à la Crème de Lait 20g		Kiri® au Chèvre doux 18g		Samos® 20g	
Liste des ingrédients	Lait écrémé réhydraté, fromages (dont emmental 7%), protéines de lait, sels de fonte : polyphosphates, citrates de sodium, diphosphates, acide citrique et sodium, beurre.		Lait de vache écrémé réhydraté, fromages (dont fromage de chèvre 10%), protéines de lait, sel de fonte : polyphosphates, citrates de sodium, diphosphates, phosphates, acide citrique, arôme, sel.		Lait de vache écrémé réhydraté, fromages (dont bleu : 10%), protéines de lait, sel de fonte : polyphosphates, citrates de sodium, diphosphates, phosphates, acide citrique, arôme naturel de fromage (lait de chèvre), sel.		Fromage blanc, crème (32%), protéines de lait, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates, phosphates et citrate de sodium, acide citrique, sel, concentré des minéraux du lait, vitamine D.		Fromage blanc au lait de vache, crème (33%), protéines de lait, fromage de chèvre (2%), sels de fonte : polyphosphates, phosphates et citrate de sodium, acide citrique, arôme naturel de chèvre, sel.		Fromage blanc, crème (32%), protéines de lait, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates, phosphates et citrate de sodium, acide citrique, sel, concentré des minéraux du lait, vitamine D.	
Allergènes ¹ naturels ou volontairement ajoutés (hors lait)	Aucun		Aucun		Aucun		Aucun		Aucun		Aucun	
UF	Coffret de 48 fromages		Coffret de 48 fromages		Coffret de 48 fromages		Coffret de 80 fromages		Coffret de 80 fromages		Coffret de 80 fromages	
UL	Fardeau de 3 coffrets de 48 fromages soit 144 fromages		Fardeau de 3 coffrets de 48 fromages soit 144 fromages		Fardeau de 3 coffrets de 48 fromages soit 144 fromages		Fardeau de 6 coffrets de 80 fromages soit 480 fromages		Fardeau de 3 coffrets de 80 fromages soit 240 fromages		Fardeau de 6 coffrets de 80 fromages soit 480 fromages	
Grammage	100 g	16.66 g	100 g	16.66 g	100 g	16.66 g	100 g	20 g	100 g	18 g	100 g	20 g
Energie en Kcal	150	25	142	24	141	23	337	67	337	61	337	67
Energie en kJ	630	105	592	99	590	98	1350	270	1390	250	1350	270
Protéines en g	14	2,3	15	2,5	15	2,5	8	1,6	8	1,4	8	1,6
Glucides en g	6,5	1,1	3,5	0,6	4,5	0,7	2	0,4	2	0,4	2	0,4
dont sucres en g	6,5	1,1	3,5	0,6	4,5	0,7	2	0,4	2	0,4	2	0,4
Lipides (mat.gr.) en g	7,5	1,2	7,5	1,2	7	1,2	32	6,4	33	5,9	32	6,4
Acides gras saturés en g	5	0,8	5	0,8	5	0,8	21,5	4,3	22	3,96	21,5	4,3
Acides gras mono-insaturés en g	1,7	0,28	2	0,33	2	0,33	7,4	1,48	7,6	1,36	7,4	1,48
Acides gras polyinsaturés en g	0,3	0,05	0,2	0,3	0,2	0,3	1,3	0,26	1,3	0,26	1,3	0,26
Acides gras trans en g	0,5	0,08	0,5	0,08	0,5	0,08	1	0,3	1	0,18	1	0,3
Cholestérol en mg	22,5	3,7	18	3	18	2,99	96	19,2	99	17,8	96	19,2
Fibres en g	0	0	0	0	0	0	0	0	NA	NA	0	0
Vitamine A en µg	70	12	NA	NA	NA	NA	330	66	NA	NA	330	66
Vitamine B2 en mg	0.24	0.04	0.24	0.04	0.30	0.05	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Vitamine B12 en µg	0.5	0,08	1.0	0,17	0.9	0,15	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Vitamine D en µg	0	0	0	0	0	0	1.5	0.30	0	0	1.5	0.30
Phosphore en mg	820	137	NA	NA	NA	NA	530	106	NA	NA	530	106
Sodium en g	0,760	0,126	1,040	0,170	1,020	0,170	0,610	0,122	0,560	0,101	0,610	0,122
Teneur en calcium en mg	500	83	500	83	400	67	750	150	100	18	750	150
Recommandation du GEMRCN ²	2 repas maxi sur 20 ³		2 repas maxi sur 20 ³		2 repas maxi sur 20 ³		8 repas sur 20		2 repas maxi sur 20 ³		8 repas sur 20	

¹ Liste des 14 allergènes majeurs : blé, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusque, sulfites.

Attention, une absence d'allergène dans un produit peut ne pas exclure une contamination croisée.

² Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition) à partir de 3 ans

³ Le GEMRCN ne fait pas de recommandation pour 2 repas sur 20, le choix est laissé libre

NA : Non analysé

TABLEAU NUTRITIONNEL DES PRODUITS BEL FOODSERVICE

Gamme Prêt à Servir

LES PATES PRESSEES - MINIS RONDS										
PRODUIT	Mini Babybel® Rouge 22g		Mini Babybel® à l'Emmental 20g		Mini Babybel® au Chèvre 20g		Mini Bonbel® 22g		Le Petit Champané® 20g	
Liste des ingrédients	Lait, sel (1,8%), ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne.		Fromages au lait pasteurisé (dont emmental : 20%), eau, sel (teneur totale : 1,5%).		Fromages au lait de vache et fromage frais de chèvre (10%) (lait pasteurisé), eau, arôme, conservateur : sorbate de potassium. Teneur totale en sel : 1,6%.		Lait, sel (1,8%), ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne.		Lait, sel (1,8%), ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne.	
Allergènes ¹ naturels ou volontairement ajoutés (hors lait)	Aucun		Aucun		Aucun		Aucun		Aucun	
UF	Coffret de 96 fromages		Coffret de 96 fromages		Coffret de 96 fromages		Coffret de 96 fromages		Coffret de 96 fromages	
UL	Fardeau de 3 coffrets de 96 fromages soit 288 fromages		Fardeau de 3 coffrets de 96 fromages soit 288 fromages		Fardeau de 3 coffrets de 96 fromages soit 288 fromages		Fardeau de 3 coffrets de 96 fromages soit 288 fromages		Fardeau de 3 coffrets de 96 fromages soit 288 fromages	
Grammage	100 g	22 g	100 g	20 g	100 g	20 g	100 g	22 g	100 g	20 g
Energie en Kcal	298	66	317	63	327	65	239	53	298	60
Energie en kJ	1240	273	1320	264	1360	270	1000	220	1240	248
Protéines en g	21,5	4,8	23	4,6	21	4,2	26	5,7	21,5	4,3
Glucides en g	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5	traces	traces	0,5	0,5
dont sucres en g	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5	traces	traces	0,5	0,5
Lipides (mat. gr.) en g	23,5	5,2	25	5	27	5,4	15	3,3	23,5	4,7
Acides gras saturés en g	15,5	3,4	17	3,4	17,5	3,5	NA	NA	15,5	3,1
Acides gras mono-insaturés en g	5,5	1,21	5,8	1,16	6,2	1,24	NA	NA	5,5	1,1
Acides gras polyinsaturés en g	1	0,22	1	0,2	1,1	0,2	NA	NA	1	0,2
Acides gras trans en g	1	0,22	1	0,2	1	0,2	NA	NA	1	0,2
Cholestérol en mg	72	15,8	75	15	81	16,2	NA	NA	72	14,4
Fibres en g	0	0	0	0	0	0	NA	NA	0	0
Vitamine A en µg	180	40	160	32	190	38	NA	NA	180	36
Vitamine B2 en mg	0.22	0.04	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0.21	0.04
Vitamine B12 en µg	1.4	0,3	1.5	0,3	0.6	0,12	NA	NA	1.4	0,28
Vitamine D en µg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Phosphore en mg	400	88	460	92	440	88	NA	NA	470	94
Sodium en g	0,720	0,160	0,580	0,116	0,680	0,136	0,720	0,160	0,720	0,144
Teneur en calcium en mg	700	154	760	152	690	138	820	180	700	140
Recommandation du GEMRCN ²	0		8 repas sur 20		4 repas sur 20		8 repas sur 20		4 repas sur 20	

¹ Liste des 14 allergènes majeurs : blé, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusque, sulfites.

MAJ : 15/05/2012

Attention, une absence d'allergène dans un produit peut ne pas exclure une contamination croisée.

² Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition) à partir de 3 ans

NA : Non analysé

TABLEAU NUTRITIONNEL DES PRODUITS BEL FOODSERVICE

Gamme Prêt à Servir

LES PATES PRESSEES

PRODUIT	Leerdammer® Mini's 22g		Port-Salut® Préemballé 30g		Bonbel® Préemballé 30g		Pastour® 30g		Dorébel® 30g	
Liste des ingrédients	Lait pasteurisé, sel (1.5%), ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne.		Lait, protéines de lait, sel (1.7%), ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, colorant : rocou.		Lait, protéines de lait, sel (1,6%), ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, colorant : rocou.		Lait, protéines de lait, sel (1.7%), ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne.		Lait, protéines de lait, sel (1.7%), ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, colorant : rocou.	
Allergènes ¹ naturels ou volontairement ajoutés (hors lait)	Aucun		Aucun		Aucun		Aucun		Aucun	
UF	Coffret de 96 portions		Coffret de 80 fromages de 30 g		Coffret de 80 fromages de 30 g		Coffret de 80 fromages de 30 g		Coffret de 80 fromages de 30 g	
UL	Coffret de 96 portions		Coffret de 80 fromages de 30 g		Coffret de 80 fromages de 30 g		Coffret de 80 fromages de 30 g		Coffret de 80 fromages de 30 g	
Grammage	100 g	22g	100 g	30g	100 g	30g	100g	30g	100g	30g
Energie en Kcal	364	80	325	98	302	91	331	99	340	102
Energie en kJ	1510	332	1350	405	1250	375	1370	411	1410	423
Protéines en g	28	6,2	20,5	6,2	22,5	6,8	22	6,6	22	6,6
Glucides en g	< 0,5	< 0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	< 0,5	< 0,5
dont sucres en g	< 0,5	< 0,5	0,5	traces	< 0,5	< 0,5	0,5	traces	< 0,5	traces
Lipides (mat.gr.) en g	28	6,2	27	8,1	23,5	7,2	27	8,1	28	8,4
Acides gras saturés en g	19	4,2	18	5,4	16	4,8	18	5,4	19,5	5,8
Acides gras mono-insaturés en g	6,4	1,21	NA	NA	5,5	1,65	6,2	1,86	6,7	2,01
Acides gras polyinsaturés en g	1,1	0,22	NA	NA	1	0,3	1,1	0,33	1,2	0,36
Acides gras trans en g	1	0,22	NA	NA	1	0,3	1	0,3	1	0,3
Cholestérol en mg	84	15,8	NA	NA	72	21,6	81	24,3	87	26,1
Fibres en g	0	0	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Vitamine A en µg	270	59,4	215	64,5	160	48	180	54	180	54
Vitamine B2 en mg	0.33	0,07	0.24	0.07	0,18	0,05	428	128	0,2	0,06
Vitamine B12 en µg	1.9	0,4	215	64,5	1,4	0,42	0.7	0.21	1,8	0,54
Vitamine D en µg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Phosphore en mg	610	134	420	126	460	138	428	128	470	141
Sodium en g	0,680	0,150	0,640	0,192	0,660	0,198	0,709	0,213	0,670	0,201
Teneur en calcium en mg	910	200	700	210	760	228	790	237	750	225
Recommandation du GEMRCN ²	0		0		8 repas sur 20		8 repas sur 20		8 repas sur 20	

¹ Liste des 14 allergènes majeurs : blé, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusque, sulfites.

MAJ : 15/05/2012

Attention, une absence d'allergène dans un produit peut ne pas exclure une contamination croisée.

² Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition) à partir de 3 ans

NA : Non analysé

TABLEAU NUTRITIONNEL DES PRODUITS BEL FOODSERVICE

Gamme Prêt à Servir

LES PATES FRAICHES												
PRODUIT	Boursin® Ail et Fines Herbes 16g		Boursin® Nature 16g		Chanteneige® fouetté 16.66g - 25g			Cantadou® Ail et Fines Herbes 16,66g		Cantafrais® 16,66g		
Liste des ingrédients	Lait, crème, ail et fines herbes (1,6%), sel (1%), poivre.		Lait, crème, sel (1.1%), conservateur : sorbate de potassium.		Lait, crème, eau, ferments lactiques, concentré des minéraux du lait, sel (1,1%), vitamine D.			Lait, crème, eau, ferments lactiques, concentré des minéraux du lait, sel (1.2%), ail et fines herbes (0.6%), arôme naturel d'ail, poivre, vitamine D.		Lait, crème, eau, ferments lactiques, concentré des minéraux du lait, sel (1.1%), vitamine D.		
Allergènes ¹ naturels ou volontairement ajoutés (hors lait)	Aucun		Aucun		Aucun			Aucun		Aucun		
UF	Coffret de 30 portions		Coffret de 30 portions		Coffret de 54 fromages			Coffret de 54 fromages		Coffret de 54 fromages		
UL	Colis de 8 coffrets de 30 portions soit 240 portions		Colis de 8 coffrets de 30 portions soit 240 portions		Fardeau de 3 doubles coffrets de 54 fromages soit 324 fromages			Fardeau de 3 doubles coffrets de 54 fromages soit 324 fromages		Fardeau de 3 doubles coffrets de 54 fromages soit 324 fromages		
Grammage	100 g	16 g	100 g	16 g	100 g	16.66 g	25 g	100 g	16.66 g	100 g	16.66 g	
Energie en Kcal	413	66	416	67	245	41	61	236	39	245	41	
Energie en kJ	1700	272	1720	275	1010	168	253	980	163	1010	169	
Protéines en g	7,5	1,2	7,5	1,2	7	1,2	1,8	7	1,2	7	1,2	
Glucides en g	3,5	0,6	2	0,3	2,5	0,4	0,6	2,5	0,4	2,5	0,4	
dont sucres en g	NA	NA	2	0,3	2,5	0,4	0,6	2,5	0,4	2,5	0,4	
Lipides (mat.gr.) en g	41	6,6	42	6,7	23	3,8	5,8	22	3,7	23	3,8	
Acides gras saturés en g	27,5	4,4	28	4,5	15,5	2,6	3,9	14,5	2,4	15,5	2,6	
Acides gras mono-insaturés en g	9,4	1,50	9,7	1,55	5,3	0,88	1,32	NA	NA	5,5	0,91	
Acides gras polyinsaturés en g	1,6	0,26	1,7	0,27	0,9	0,14	0,22	NA	NA	1	0,16	
Acides gras trans en g	2	0,32	2	0,32	1	0,16	0,25	NA	NA	1	0,16	
Cholestérol en mg	123	19,7	126	20,1	69	11,4	17,2	NA	NA	72	11,9	
Fibres en g	NA	NA	NA	NA	0	0	0	NA	NA	NA	NA	
Vitamine A en µg	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	190	31,7	220	36,6	
Vitamine B2 en mg	0,11	0,02	0,11	0,02	NA	NA	NA	0,17	0,03	0,17	0,03	
Vitamine B12 en µg	0,3	0,05	0,3	0,05	NA	NA	NA	0,3	0,05	0,4	0,06	
Vitamine D en µg	0	0	0	0	1,5	0,25	0,38	1,5	0,25	1,5	0,25	
Phosphore en mg	110	18	110	18	NA	NA	NA	130	21,7	120	19,9	
Sodium en g	0,580	0,093	0,610	0,098	0,410	0,070	0,100	0,410	0,080	0,410	0,070	
Teneur en calcium en mg	60	10	70	11	600	100	150	600	100	600	100	
Recommandation du GEMRCN ²	2 repas maxi sur 20 ³		2 repas maxi sur 20 ³		4 repas sur 20		8 repas sur 20		4 repas sur 20		4 repas sur 20	

¹ Liste des 14 allergènes majeurs : blé, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusque, sulfites.

MAJ : 15/05/2012

Attention, une absence d'allergène dans un produit peut ne pas exclure une contamination croisée.

² Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition) à partir de 3 ans

³ Le GEMRCN ne fait pas de recommandation pour 2 repas maxi sur 20, le choix est laissé libre

NA : Non analysé