

Babybel® Mini Roulés 17g



Une forme originale en spirale, à dérouler.

Une coupelle qui protège le fromage et qui s'emporte partout.

Recette sans ajout d'additif ni de conservateur.

Sans lactose

Fabriqué à Sablé-sur-Sarthe en France, avec du lait 100% français collecté à moins de 200 kms auprès de nos éleveurs partenaires.

Babybel® s'engage avec ses éleveurs partenaires pour l'accès des **vaches aux pâturages et la garantie d'une nourriture sans OGM (<0,9).**



Veillez à ce que les enfants de moins de 4 ans mangent par petites bouchées et sous la supervision d'un adulte

Informations Produits

Dénomination :

Fromage à pâte filée

Lieu de fabrication :

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

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C - +8°C

Ingrédients :

lait 92%, eau, sel, **ferments lactiques**, coagulant microbien.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1140 kJ- 275 kcal	194 kJ- 47 kcal
Matière grasses	18,5 g	3,1 g
<i>dont AGS</i>	12,5 g	2,1 g
Glucides	<0,5 g	traces
<i>dont sucres</i>	<0,5 g	traces
Protéines	26,5 g	4,5 g
Sel*	1,5 g	0,26 g
Calcium	550 (69% AQR**) mg	94 (12% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

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

Taux de matières grasses sur poids total : 18,5%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 17 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 96 portions	3 coffrets de 96 portions	63 unités logistiques
Code EAN	3073781098389	03073781098396	083073781098392
Poids net	1.632 KG	4.896 KG	308.448 KG
Poids brut	1.777 KG	5.514 KG	347.743 KG
Dimensions (mm)	390x260x71	390x260x213	1200x800x1491
D.G.C.***	42 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	9	63

*** Délai Garanti Client