

# Dés Boursin® Surgelé 750 g



Le **goût frais** et la **gourmandise uniques** du fromage **Boursin®**

**Idéal en topping sur les pizzas et dans les salades**

**Dés surgelés individuellement grâce à la technologie IQF\*** : dosage et manipulation facilités, pas de perte

Facile d'utilisation : **1 boîte = 25 portions (pizza ou salade)**

Une **marque connue qui valorise votre carte**

\*IQF : Individually Quick Frozen

\*Retrouvez tous nos engagements sur [www.belfoodservice.fr/nos-engagements](http://www.belfoodservice.fr/nos-engagements)

Usages :



Pizzas



Salades

## 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 (1.8%), sel, poivre.

Peut contenir des traces de fruits à coque.

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Pacy sur Eure, Normandie en 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	1667 kJ- 404 kcal
Matière grasses	40 g
dont AGS	27 g
Glucides	3 g
dont sucres	2,5 g
Protéines	8 g
Sel*	1,3 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	03073781114966	083073781114962
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