

# La Vache qui rit® Mini 20g



Une marque à forte notoriété connue et reconnue depuis 90 ans.  
 Une coupelle qui protège le fromage et qui s'emporte partout.  
 Riche en calcium  
 Sans colorant, sans épaississant et sans conservateur.  
 Fabriqué à Lons Le saunier, dans le Jura, avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à ferme.

**Nouvelle formule à compter de 1er avril 2018**



## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage fondu

### Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, **beurre**, concentré des minéraux du lait, protéines de lait, sels de fonte (polyphosphates), concentré lactique laitier.

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons Le Saunier, Jura en France

### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Conservation :

Conservation au froid entre +4°C et +12°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

### Certification Usine :

Lons sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 39.300.001 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 ;

### Valeurs nutritionnelles

8 repas sur 20 (1)

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	985 kJ- 238 kcal	197 kJ- 48 kcal
Matière grasses	19,5 g	3,9 g
dont AGS	13 g	2,6 g
Glucides	6 g	1,2 g
dont sucres	6 g	1,2 g
Protéines	9,5 g	1,9 g
Sel*	1,6 g	0,32 g
Calcium	790 (99% AQR**) mg	158 (20% 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 : 19,5%

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 60 portions	4 coffrets de 60 portions	75 unités logistiques
Code EAN	3073781096545	03073781096552	083073781096558
Poids net	1.200 KG	4.800 KG	360.000 KG
Poids brut	1.454 KG	5.818 KG	436.710 KG
Dimensions (mm)	-	280x205x320	1200x800x1606
D.G.C.***	90 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	15	75

\*\*\* Délai Garanti Client