

Mini Bonbel® 22g



Une saveur douce et une texture moelleuse
Une coque en cire alimentaire protectrice du fromage
Une portion naturellement riche en calcium (167 mg de calcium / portion)
Adapté aux végétariens
Fabriqué dans la fromagerie d'Evron, dans les Pays de la Loire



Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé
à pâte pressée non cuite

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Evron, Mayenne en France

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C
Conservation à température ambiante possible : 2 heures

Ingrédients :

lait (Origine: France), sel, ferments **lactiques**, enzyme coagulante microbienne.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

Evron sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)
OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 53.097.002 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

8 repas
sur 20 ⁽¹⁾

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1000 kJ- 240 kcal	220 kJ- 53 kcal
Matière grasses	15,5 g	3,4 g
dont AGS	10,5 g	2,3 g
Glucides	traces	traces
dont sucres	traces	traces
Protéines	25 g	5,5 g
Sel*	1,8 g	0,4 g
Calcium	760 (95% AQR**) mg	167 (21% 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 : 15,5%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 22 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 96 portions	3 coffrets de 96 portions	84 unités logistiques
Code EAN	3073781029109	03073781029116	083073781029112
Poids net	2.112 KG	6.336 KG	532.224 KG
Poids brut	2.512 KG	8.156 KG	685.101 KG
Dimensions (mm)	-	393x193x243	1200x800x1696
D.G.C.***	42 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	12	84

*** Délai Garanti Client