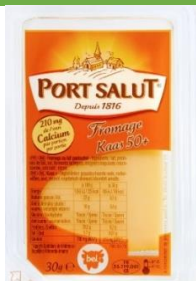


Port Salut® 30g



Port Salut, une authentique recette de Saint-Paulin à la texture douce et fruitée, depuis 1816
 Naturellement riche en calcium : 210 mg / portion
 Une coque rigide qui protège le fromage
 Fabriqué dans la fromagerie de Cléry-le-Petit, dans le Grand Est



Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé
 à pâte pressée non cuite

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Cléry, Meuse en France

Conservation :

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

Ingrédients :

lait (Origine: France), protéines de **lait**, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, colorant : rocou.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

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

Marque de salubrité : FR 55.119.002 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
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

8 repas
sur 20 ⁽¹⁾

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1348 kJ- 325 kcal	404 kJ- 98 kcal
Matière grasses	27 g	8,1 g
<i>dont AGS</i>	18 g	5,4 g
Glucides	traces	traces
<i>dont sucres</i>	traces	traces
Protéines	20,5 g	6,2 g
Sel*	1,7 g	0,51 g
Calcium	650 (81% AQR**) mg	195 (24% 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 : 27%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 30 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	1 coffret de 80 portions	132 unités logistiques
Code EAN	3073780502979	03073780830010	083073780830016
Poids net	2.400 KG	2.400 KG	316.800 KG
Poids brut	2.658 KG	2.861 KG	378.367 KG
Dimensions (mm)	-	311x219x133	1200x800x1472
D.G.C.***	42 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	11	12	120

*** Délai Garanti Client