

# Six de Savoie® 20g



Fromage fondu à la crème  
Riche en calcium et vitamine D  
Fabriqué en France, à Dole dans le Jura



## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage fondu

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

### Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +12°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

### Ingrédients :

**lait** écrémé réhydraté (Origine: France), **fromages**, **beurre**, crème (8%) (Origine: France), protéines de **lait**, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates, acide citrique et diphosphates, vitamine D.

### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Certification Usine :

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

**Marque de salubrité :** FR 39.198.001 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 ; M = 1000

## Valeurs nutritionnelles

8 repas  
sur 20 <sup>(1)</sup>

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1300 kJ- 315 kcal	260 kJ- 63 kcal
Matière grasses	29 g	5,8 g
<i>dont AGS</i>	19,5 g	3,9 g
Glucides	3,5 g	0,7 g
<i>dont sucres</i>	3,5 g	0,7 g
Protéines	10 g	2 g
Sel*	1,6 g	0,32 g
Calcium	750 (94% AQR**) mg	150 (19% AQR**) mg
Vitamine D	7,5 µg (150 % AQR**) mg	1,5 µg (30% 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 : 29%

## Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	3 doubles coffrets de 80 portions	72 unités logistiques
Code EAN	3073781000092	03073781000221	083073781000234
Poids net	1.600 KG	9.600 KG	691.200 KG
Poids brut	1.636 KG	10.432 KG	759.207 KG
Dimensions (mm)	-	335x215x192	1200x800x1155
D.G.C.***	70 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	12	72

\*\*\* Délai Garanti Client