

# Chanteneige® 25g



Un goût frais finement salé, une texture légère et foisonnée  
Un produit en microbarquette, facile à tartiner sur du pain ou à manger à la cuillère  
Riche en calcium et en vitamine D  
Fabriqué dans la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, dans les Pays de la Loire



## Informations Produits

### Dénomination :

Spécialité fromagère fouettée, au lait pasteurisé

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé sur Sarthe, Pays de la Loire en France

### Conservation :

A conserver au froid entre +2°C et +6°C

Conservation à température ambiante possible : 2 heures

### Ingrédients :

**lait** (origine : France), **crème** (origine : France), eau, ferments **lactiques**, phosphate de calcium, concentré des minéraux du **lait**, sel, vitamine D.

### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Certification Usine :

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

**Marque de salubrité :** FR 72.264.001 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
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 <sup>(1)</sup>

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1003 kJ- 243 kcal	251 kJ- 60 kcal
Matière grasses	22,5 g	5,6 g
<i>dont AGS</i>	15 g	3,8 g
Glucides	2,5 g	0,6 g
<i>dont sucres</i>	2,5 g	0,6 g
Protéines	7,5 g	1,9 g
Sel*	1 g	0,25 g
Calcium	1000 (125% AQR**) mg	250 (31% AQR**) mg
Vitamine D	9 µg (180% AQR**) mg	1,3 µg (46% 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 : 22,5%

## Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16,66 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 54 portions	6 coffrets de 54 portions	48 unités logistiques
Code EAN	3073781000108	03073781000245	083073781000241
Poids net	1.350 KG	8.100 KG	388.800 KG
Poids brut	1.440 KG	9.218 KG	442.458 KG
Dimensions (mm)	190x271x75	380x271x225	1200x800x1350
D.G.C.***	44 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	8	48

\*\*\* Délai Garant Client