

Pik & Croq'® 35g



Une marque à forte notoriété connue et reconnue depuis 90 ans.

Un fromage ludique et pratique - A proposer en fin de repas, en pique nique ou au goûter

Tous les bienfaits d'un produit laitier associé à des gressins - céréales + calcium !

Fabriqu    Lons Le Saunier, avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collect     la ferme.



Informations Produits

Dénomination :

Fromage fondu

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons Le Saunier, Jura en France

Conservation :

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

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Ingrédients :

Lait écrémé réhydraté (origine : France), **fromages**, **beurre**, sels de fonte : polyphosphates, phosphates de calcium, acide citrique et diphosphates, protéines de **lait**. Gressins: farine de **blé**, huile de tournesol, malt d'**orge**, sel, levure. 102 g de farine de **blé** sont utilisés pour fabriquer 100 g de gressins. Peut contenir des traces de sésame.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)/ Allergènes ajoutés (hors lait) : Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten

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 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

8 repas
sur 20 ⁽¹⁾

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1195 kJ- 286 kcal	418 kJ- 100 kcal
Matière grasses	16 g	5,6 g
<i>dont AGS</i>	9,5 g	3,3 g
Glucides	24 g	8,4 g
<i>dont sucres</i>	4,5 g	1,6 g
Protéines	1 g	0,4 g
Sel*	11 g	3,9 g
Calcium	570 (71% AQR**) mg	200 (25% 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)    partir de 3 ans.

Taux de matières grasses sur poids total : 16%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 35 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 40 portions	1 coffret de 40 portions	234 unités logistiques
Code EAN	3073781085006	03073781085020	083073781085026
Poids net	1.400 KG	1.400 KG	327.600 KG
Poids brut	1.588 KG	1.681 KG	396.252 KG
Dimensions (mm)	363x132x115	363x132x115	1200x800x1525
D.G.C.***	70 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	13	18	234

*** Délai Garanti Client