

Boursin® Ail & Fines Herbes 16g



Un fromage de qualité, avec des ingrédients naturels : du lait, de la crème, de l'ail, des fines herbes, du sel et du poivre
Un produit idéal pour les gourmands, petits et grands
Un goût authentique obtenu grâce à un moulage à froid qui préserve toute la fraîcheur
Une saveur renforcée grâce à l'ajout d'herbes fraîches
Fabriqué dans la fromagerie de Pacy-sur-Eure, en Haute-Normandie



Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé à l'ail et aux fines herbes

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 et **crème** pasteurisés (origine : France), ferments **lactiques**, ail et fines herbes (2.3%, dont 0,56% de persil frais décongelé), sel, poivre. Peut contenir des traces de fruits à coque.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

Pacy 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

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1632 kJ- 395 kcal	261 kJ- 63 kcal
Matière grasses	39 g	6,2 g
dont AGS	26 g	4,2 g
Glucides	3 g	0,5 g
dont sucres	2 g	0,3 g
Protéines	8 g	1,3 g
Sel*	1,2 g	0,19 g

*Sel = sodium x 2,5

Taux de matières grasses sur poids total : 39%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 30 portions	8 coffrets de 30 portions	130 unités logistiques
Code EAN	3073781084931	03073781084948	083073781084944
Poids net	0.480 KG	3.840 KG	499.200 KG
Poids brut	0.536 KG	4.437 KG	576.810 KG
Dimensions (mm)	206x84x43	346x223x94	1200x800x1225
D.G.C. ***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	13	10	130

*** Délai Garanti Client