

Présentoir Kiri® à la crème de lait 20g



La gourmandise de la crème de lait dans une texture onctueuse
Format de 32 portions : Idéal pour une consommation aux petits-déjeuners et aux pauses
Un présentoir adapté à une présentation sur buffet
Fabriqué dans la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, dans les Pays de la Loire

Format
spécial buffet
de petit
déjeuner



Informations Produits

Dénomination :

Fromage blanc fondu

Lieu de fabrication :

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

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Ingrédients :

fromage blanc (50%, dont lait 33% - Origine : France), **crème** (27% - Origine : France), eau, protéines de lait, sels de fonte : E341, E452, E339, E331, sel, concentré des minéraux du **lait**, gélifiant : E407.

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 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1280 kJ- 310 kcal	256 kJ- 62 kcal
Matière grasses	29,5 g	5,9 g
dont AGS	20 g	4 g
Glucides	2 g	0,4 g
dont sucres	2 g	0,4 g
Protéines	9 g	1,8 g
Sel*	1,4 g	0,28 g
Calcium	500 (63% AQR**) mg	100 (13% 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 : 29,5%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 32 portions	6 coffrets de 32 portions	112 unités logistiques
Code EAN	3073780896979	03073780896993	083073780896999
Poids net	0.640 KG	3.840 KG	430.080 KG
Poids brut	0.712 KG	4.464 KG	498.933 KG
Dimensions (mm)	180x89x93	287x195x209	1200x800x1463
D.G.C.***	49 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	16	112

*** Délai Garanti Client