

# La Vache qui rit® Mini 20g



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

Une coupelle qui protège le fromage et qui s'emporte partout.

Riche en calcium

Fabriqué à Lons Le Saunier dans le Jura avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à 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 : E452, E341, E330, E450, protéines de lait.

### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### 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

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	994 kJ- 240 kcal	199 kJ- 48 kcal
Matière grasses	19,5 g	3,9 g
dont AGS	13 g	2,6 g
Glucides	5 g	1 g
dont sucres	5 g	1 g
Protéines	11 g	2,2 g
Sel*	1,7 g	0,34 g
Calcium	800 (100% AQR**) mg	160 (20% 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 : 19,5%

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 60 portions	4 coffrets de 60 portions	75 unités logistiques
Code EAN	3073781090567	03073781090574	083073781090570
Poids net	1.200 KG	4.800 KG	360.000 KG
Poids brut	1.458 KG	5.833 KG	438.146 KG
Dimensions (mm)	-	284x209x336	1200x800x1689
D.G.C.***	90 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	15	75

\*\*\* Délai Garanti Client