

Samos® 18 g x 80



- Une nouvelle recette réalisée uniquement à partir d'ingrédients laitiers et d'une pincée de sel
- Fabriqué dans notre fromagerie de Sablé-sur-Sarthe dans les Pays de la Loire à partir de lait collecté dans un rayon de 150 km
- Des éleveurs engagés pour des vaches en pâturage (150 jours par an minimum)
- Riche en calcium et en vitamine D



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Informations produit

Dénomination :

Fromage blanc fondu

Ingrédients :

lait frais pasteurisé 55% (origine : France), crème 30% (origine : France), eau, concentré des minéraux du lait, protéines de lait, ferments lactiques, sel.

Lieu de fabrication :

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

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

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

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

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

8 repas
sur 20 ⁽¹⁾

| | Pour 100g | Par portion |
|--------------------|-------------------------|-----------------------|
| Valeur énergétique | 1303 kJ - 315 kcal | 235 kJ - 57 kcal |
| Matière grasses | 29 g | 5,2 g |
| dont AGS | 19,5 g | 3,5 g |
| Glucides | 4,5 g | 0,8 g |
| dont sucres | 2,5 g | 0,5 g |
| Protéines | 9 g | 1,6 g |
| Sel* | 1,1 g | 0,20 g |
| Calcium | 835 (100% AQR**) mg | 150 (19% AQR**) mg |
| Vitamine D | 7,5 µg (150 % AQR**) mg | 1,5 µg (30% 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.

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 18 g

| | Unité de facturation | Unité logistique (PxLxH) | Palette |
|-----------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Conditionnement | 1 coffret de 80 portions | 6 coffrets de 80 portions | 77 unités logistiques |
| Code EAN | 3073781155259 | 3073781155266 | 83073781155262 |
| Poids net | 1,440 KG | 8,640 KG | 665,280 KG |
| Poids brut | 1,567 KG | 9,639 KG | 742,208 KG |
| Dimensions (mm) | 171x215x65 | 521x221x142 | 1200x800x1571 |
| D.G.C.*** | 56 jours | | |
| Palettisation | Couches / palette | Colis / couche | Colis / palette |
| | 11 | 7 | 77 |

*** Délai Garanti Client