

La Vache qui rit® 17,5g



Une marque à forte notoriété connue et reconnue depuis 100 ans

Une recette unique et un goût universel.

Riches en calcium et vitamine D

Sans colorant, sans épaississant et sans conservateur.

Fabriqué à Dole dans le Jura, avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à la ferme.



Informations Produits

Dénomination :

Fromage fondu

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, 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**, protéines de **lait**, sel de fonte : polyphosphates, phosphate tricalcique, concentré des minéraux du **lait**, concentré **lactique laitier**, vitamine D.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

Dôle sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 39.198.001 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	964 kJ- 232 kcal	169 kJ- 41 kcal
Matière grasses	18 g	3,2 g
dont AGS	12 g	2,1 g
Glucides	6,5 g	1,1 g
dont sucres	6,5 g	1,1 g
Protéines	11 g	1,9 g
Sel*	1,7 g	0,30 g
Calcium	910 (114% AQR**) mg	159 (20% AQR**) mg
Vitamine D	9 µg (180 % AQR**) mg	1,6 µg (32% 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 : 18%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 17,5g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	3 doubles coffrets de 80 portions	96 unités logistiques
Code EAN	3073781097726	03073781097733	083073781097739
Poids net	1.400 KG	8.400 KG	806.400 KG
Poids brut	1.436 KG	9.208 KG	885.560 KG
Dimensions (mm)	224x171x56	335x215x172	1200x800x1379
D.G.C.***	90 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	8	12	96

*** Délai Garanti Client