

La Vache qui rit® BIO 16,66g



Une marque à forte notoriété connue par 97% des enfants *et reconnue depuis 100 ans.
 La portion La Vache qui rit Bio est fabriquée en France à Dole dans le Jura.
 Une recette élaborée avec des ingrédients laitiers fabriqués à partir de lait bio,
 issu de vaches françaises
 *Élevées en pâturage, qui sont en extérieur lorsque les conditions climatiques
 le permettent
 *Et nourries d'une alimentation bio et sans OGM (<0,9%)
 Conformément au cahier des charges de l'élevage biologique.



*Etude quantitative In Vivo IFOP Juin 2018

Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté** (origine : France), fromage**, crème** 15% (origine : France), sel de fonte : citrates de sodium. **Ingrédients d'origine biologique

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Conservation au froid entre +4°C et +12°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

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/gn = 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 | 900 kJ-217 kcal | 150 kJ-36 kcal |
| Matière grasses | 16.5 g | 2,7 g |
| dont AGS | 11 g | 1,8 g |
| Glucides | 5.5 g | 0,9 g |
| dont sucres | 5.5 g | 0,9 g |
| Protéines | 12 g | 2,0 g |
| Sel* | 1.8 g | 0,30 g |
| Calcium | 390 (49%**) mg | 65 (8%**) 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 : 16,50%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16,66g

| | Unité de facturation | Unité logistique (PxLxH) | Palette |
|-----------------|--------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| Conditionnement | 1 coffret de 80 portions | 3 doubles coffrets de 80 portions | 96 unités logistiques |
| Code EAN | 3073781114461 | 03073781114478 | 083073781114474 |
| Poids net | 1.333 KG | 7.998 KG | 767.808 KG |
| Poids brut | 1.369 KG | 8.806 KG | 846.968 KG |
| Dimensions (mm) | 224x171x56 | 335x215x172 | 1200x800x1379 |
| D.G.C.*** | 56 jours | | |
| Palettisation | Couches / palette | Colis / couche | Colis / palette |
| | 8 | 12 | 96 |

*** Délai Garanti Client