

Pik & Croq[®] 35g



Une marque à forte notoriété connue et reconnue depuis 100 ans.

Un fromage ludique et pratique - A proposer en fin de repas, en pique nique ou au goûter

Tous les bienfaits d'un produit laitier associé à des gressins - céréales + calcium !

Sans colorant , sans épaississant et sans conservateur.

Fabrique à Lons Le Saunier, avec du lait en poudre qui provient de lait en poudre

100% français collecté à la ferme.



Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue enrichie en calcium et gressins

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 :

Spécialité fromagère fondue enrichie en calcium (71,4%) : **lait** écrémé réhydraté (origine : France), **fromages**, **beurre**, sels de fonte (polyphosphates), phosphates de calcium, concentré **lactique laitier**, protéines de **lait**, arôme naturel.
Gressins (28.6%) : farine de **blé**, huile de tournesol, malt d'**orge**, sel, levure, arômes naturels. Peut contenir des traces de **sésame**, **moutarde**, **lupin**. 102 g de farine de **blé** sont utilisés pour fabriquer 100 g de gressins.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)/ Allergènes ajoutés (hors lait) : Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.

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

8 repas
sur 20 ⁽¹⁾

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1101 kJ- 263 kcal	385 kJ- 92 kcal
Matière grasses	13g	4,6 g
dont AGS	7,5 g	2,6 g
Glucides	25,5 g	8,9 g
dont sucres	5,5 g	1,9 g
Protéines	10,5 g	3,7 g
Sel*	1,3 g	0,46 g
Calcium	570 (71% AQR**) mg	200 (25% 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 : 13%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 35 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 20 portions	1 coffret de 20 portions	442 unités logistiques
Code EAN	3073781197624	3073781197631	3073781197637
Poids net	0.700 KG	0.700 KG	309.400 KG
Poids brut	0.856 KG	0.856 KG	381.250 KG
Dimensions (mm)	200x132x115	200x132x115	1200x800x1525
D.G.C.***	70 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	13	34	442

*** Délai Garanti Client