

Port Salut® 30g



Port Salut, une authentique recette de Saint-Paulin à la texture douce et fruitée, depuis 1816
 Naturellement riche en calcium : 210 mg / portion
 Une coque rigide qui protège le fromage
 Fabriqué dans la fromagerie de Cléry-le-Petit, dans le Grand Est



Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé
 à pâte pressée non cuite type Saint-Paulin

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Cléry, Meuse en France

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C
 Conservation à température ambiante possible : 2 heures

Ingrédients :

lait (Origine: France), protéines de **lait**, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, colorant: norbixine de rocou.
 Croûte du fromage comestible.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

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

Marque de salubrité : FR 55.119.002 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 11290-1 | Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0 |
| E. Coli | ISO 16649 – 1 ou 2 | n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000 |
| Enterotoxines staphylococciques | Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait | Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0 |
| Staphylocoques à coagulase positive | EN / ISO 6888-1 ou 2 | n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100 |

Valeurs nutritionnelles

8 repas
sur 20 ⁽¹⁾

| | Pour 100g | Par portion |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Valeur énergétique | 1348 kJ- 325 kcal | 404 kJ- 98 kcal |
| Matière grasses | 27 g | 8,1 g |
| <i>dont AGS</i> | 18 g | 5,4 g |
| Glucides | traces | traces |
| <i>dont sucres</i> | traces | traces |
| Protéines | 20,5 g | 6,2 g |
| Sel* | 1,7 g | 0,51 g |
| Calcium | 650 (81% AQR**) mg | 195 (24% 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 : 27%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 30 g

| | Unité de facturation | Unité logistique (PxLxH) | Palette |
|-----------------|--------------------------|--------------------------|------------------------|
| Conditionnement | 1 coffret de 80 portions | 1 coffret de 80 portions | 132 unités logistiques |
| Code EAN | 3073780502979 | 03073780830010 | 083073780830016 |
| Poids net | 2.400 KG | 2.400 KG | 316.800 KG |
| Poids brut | 2.658 KG | 2.861 KG | 378.367 KG |
| Dimensions (mm) | 10x65x100 | 311x219x133 | 1200x800x1472 |
| D.G.C. *** | 42 jours | | |
| Palettisation | Couches / palette | Colis / couche | Colis / palette |
| | 11 | 12 | 132 |

*** Délai Garanti Client