



ECOBEL est une gamme développée par Bel Foodservice pour répondre à la demande de produits économiques.

Composée de 4 catégories fromagères différentes, ECOBEL est une gamme de fromages variés dont la qualité est garantie par l'expertise du Groupe Bel.

Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé à l'ail et aux fines herbes

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé, Mayenne en France

Conservation :

Entre +2°C et +6°C

Ingrédients :

lait (Origine: France), **crème** (Origine: France), eau, ferments **lactiques**, sel, ail et fines herbes (0,8%), épaississant : gomme xanthane, arôme naturel d'ail, poivre blanc.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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 55.119.001 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 11290-1	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

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	860 kJ- 207 kcal	143 kJ- 34 kcal
Matière grasses	19 g	3,2 g
dont AGS	12,5 g	2,1 g
Glucides	2,5 g	0,4 g
dont sucres	2,5 g	0,4 g
Protéines	6,5 g	1,1 g
Sel*	1,2 g	0,20 g
Calcium	50 (6% AQR**) mg	8 (1% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Taux de matières grasses sur poids total : 19%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16,66 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 54 portions	6 coffrets de 80 portions	72 unités logistiques
Code EAN	3073780921435	03073780921442	083073780921448
Poids net	0.900 KG	5.400 KG	388.800 KG
Poids brut	0.990 KG	6.402 KG	460.993 KG
Dimensions (mm)	190x271x55	280x271x165	1200x800x1485
D.G.C.***	44 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	9	8	72

*** Délai Garanti Client