

Bonbel® Entier 2,23kg



Un fromage à la saveur douce et raffinée avec une texture
Un fromage calibré pour la découpe

Fabriqué dans la fromagerie de Cléry-le-Petit, dans le Grand Est



Informations Produits

Dénomination :
Fromage au lait pasteurisé

Lieu de fabrication :
Fromagerie de Cléry, Meuse en France

Conservation :
Entre +4°C et +8°C

Ingrédients :
lait, protéines de lait, sel (1.6%), enzyme coagulante microbienne, ferments lactiques, colorant : rocou.

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

Valeurs nutritionnelles

| | Pour 100g |
|--------------------|--------------------|
| Valeur énergétique | 1260 kJ- 304 kcal |
| Matière grasses | 24 g |
| <i>dont AGS</i> | 16 g |
| Glucides | traces |
| <i>dont sucres</i> | traces |
| Protéines | 22 g |
| Sel* | 1,6 g |
| Calcium | 660 (83% AQR**) mg |

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

| | Unité de facturation | Unité logistique (PxLxH) | Palette |
|-----------------|----------------------|--------------------------|------------------------|
| Conditionnement | 1 meule de 2,23 kg | 1 meule de 2,23 kg | 240 unités logistiques |
| Code EAN | 3073780868563 | 03073780868570 | 083073780956174 |
| Poids net | 2.230 KG | 2.230 KG | 535.200 KG |
| Poids brut | 2.231 KG | 2.333 KG | 560.791 KG |
| Dimensions (mm) | 200x200x65 | 223x223x75 | 1200x800x1209 |
| D.G.C.*** | 28 jours | | |
| Palettisation | Couches / palette | Colis / couche | Colis / palette |
| | 16 | 15 | 240 |

*** Délai Garanti Client

Taux de matières grasses sur poids total : 24%