

# Boursin® Ail & Fines Herbes 16g



Un fromage de qualité, avec des ingrédients naturels : du lait, de la crème, de l'ail, des fines herbes, du sel et du poivre

Un produit idéal pour les gourmands, petits et grands

Un goût authentique obtenu grâce à un moulage à froid qui préserve toute la fraîcheur

Une saveur renforcée grâce à l'ajout d'herbes fraîches

Fabriqué dans la fromagerie de Pacy-sur-Eure, en Haute-Normandie

Nous veillons à sélectionner un lait français de qualité, collecté auprès de nos éleveurs partenaires auprès desquels nous encourageons au maximum le pâturage (pendant une période minimale de 150 jours), qui participe au bien être des vaches. \*\*

\*\*Retrouvez tous nos engagements sur [www.belfoodservice.fr/nos-engagements](http://www.belfoodservice.fr/nos-engagements)

## Informations Produits

### Dénomination :

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

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Pacy sur Eure, Normandie en France

### Conservation :

A conserver au froid entre +2°C et +6°C

Conservation à température ambiante possible : 2 heures

### Ingrédients :

lait et crème pasteurisés (origine : France), ferments lactiques, ail et fines herbes (2.3%, dont 0,56% de persil frais décongelé), sel, poivre. Peut contenir des traces de fruits à coque.

### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Certification Usine :

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

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 72.264.001 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	1632 kJ- 395 kcal	261 kJ- 63 kcal
Matière grasses	39 g	6,2 g
dont AGS	26 g	4,2 g
Glucides	3 g	0,5 g
dont sucres	2 g	0,3 g
Protéines	8 g	1,3 g
Sel*	1,2 g	0,19 g

\*Sel = sodium x 2,5

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

Taux de matières grasses sur poids total : 39%

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 30 portions	8 coffrets de 30portions	130 unités logistiques
Code EAN	3073781084931	03073781084948	083073781084944
Poids net	0.480 KG	3.840 KG	499.200 KG
Poids brut	0.536 KG	4.437 KG	576.810 KG
Dimensions (mm)	206x84x43	346x223x94	1200x800x1225
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	13	10	130

\*\*\* Délai Garanti Client