

# Boursin® Nature 16g



**Une marque à forte notoriété : 97% de notoriété globale\***

Une qualité et un savoir faire reconnus.

Un fromage irrésistible au goût frais et crémeux.

**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.** \*\*

\*Millward Brown, novembre 2013

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

## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

### 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, sel, conservateur : sorbate de potassium.

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 27.190.001 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 | 1680 kJ- 407 kcal | 269 kJ- 65 kcal  |
| Matière grasses    | 40,5 g            | 6,5 g            |
| dont AGS           | 27,5 g            | 4,4 g            |
| Glucides           | 2 g               | 0,3 g            |
| dont sucres        | 2 g               | 0,3 g            |
| Protéines          | 8,5 g             | 1,4 g            |
| Sel*               | 1,3 g             | 0,21 g           |
| Calcium            | 90 (12% AQR**) mg | 14 (2% AQR**) mg |

\*Sel = sodium x 2,5

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

Taux de matières grasses sur poids total : 40,5%

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16 g

|                 | Unité de facturation     | Unité logistique (PxLxH)  | Palette                |
|-----------------|--------------------------|---------------------------|------------------------|
| Conditionnement | 1 coffret de 30 portions | 8 coffrets de 30 portions | 130 unités logistiques |
| Code EAN        | 3175460000895            | 03175461000894            | 083175461000890        |
| Poids net       | 0.480 KG                 | 3.840 KG                  | 499.200 KG             |
| Poids brut      | 0.532 KG                 | 4.405 KG                  | 572.650 KG             |
| Dimensions (mm) | 206x84x43                | 346x223x94                | 1200x800x1225          |
| D.G.C.***       | 23 jours                 |                           |                        |
| Palettisation   | Couches / palette        | Colis / couche            | Colis / palette        |
|                 | 13                       | 10                        | 130                    |

\*\*\* Délai Garanti Client