

Boursin® Tartine Ail & Fines Herbes 16,66g



Le bon goût frais d'ail et de fines herbes de Boursin, en un peu moins intense pour les jeunes convives. Une texture souple qui se tartine facilement sur du pain ou à manger à la cuillère. Un produit en microbarquette, facile à ouvrir, à manipuler et à stocker.

Riche en calcium et en vitamine D.
Fabriqué dans la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, dans les Pays de la Loire.
Le lait est collecté à la ferme tous les 2 jours, localement à moins de 200km de la fromagerie.

**Retrouvez tous nos engagements sur www.belfoodservice.fr/nos-engagements

Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère au lait pasteurisé à l'ail et aux fines herbes

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé sur Sarthe, Pays de la Loire en France

Conservation :

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

Conservation à température ambiante possible : 2 heures

Ingrédients :

lait (Origine: France), crème (Origine France), eau, ferments lactiques, phosphate de calcium, sel, concentré des minéraux du lait, ail et fines herbes (0,8%), poivre, conservateur : sorbate de potassium, vitamine D.

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 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 staphylococques	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 (1)	Par portion
Valeur énergétique	984 kJ- 238 kcal	164 kJ- 40 kcal
Matière grasses	22 g	3,7 g
dont AGS	14,5 g	2,4 g
Glucides	3 g	0,5 g
dont sucres	2,5 g	0,4 g
Protéines	7 g	1,2 g
Sel*	1,2 g	0,20 g
Calcium	950 (119% AQR**) mg	158 (20% AQR**) mg
Vitamine D	9 µg (180% AQR**) mg	1,5 µg (30% 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 : 22,5%

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 54 portions	72 unités logistiques
Code EAN	3073781017731	03073781017748	083073781017744
Poids net	0.900 KG	5.400 KG	388.800 KG
Poids brut	0.990 KG	6.411 KG	461.598 KG
Dimensions (mm)	190x271x55	380x271x165	1200x800x1485
D.G.C.***	41 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	9	8	72

*** Délai Garanti Client