

Chanteneige® 16,66g



Un goût frais finement salé, une texture légère et foisonnée
 Un produit en microbarquette, facile à tartiner sur du pain ou à manger à la cuillère
 Riche en calcium et en vitamine D
 Fabriqué dans la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, dans les Pays de la Loire



Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fouettée, au lait pasteurisé

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, concentré des minéraux du lait, sel, 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 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

8 repas sur 20 ⁽¹⁾

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1003 kJ- 243 kcal	167 kJ- 40 kcal
Matière grasses	22,5 g	3,7 g
dont AGS	15 g	2,5 g
Glucides	2,5 g	0,4 g
dont sucres	2,5 g	0,4 g
Protéines	7,5 g	1,2 g
Sel*	1 g	0,17 g
Calcium	1000 (125% AQR**) mg	167 (21% 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	3073781000108	03073781000238	083073781000234
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.***	44 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	9	8	72

*** Délai Garanti Client