

Mini Babybel® coffret présentoir 32 portions 20g



Le fromage unique à la coque rouge avec **98% de lait**

Seulement 4 ingrédients, une recette sans ajout d'additif ni conservateur.

Un présentoir adapté pour la **vente à l'unité** avec un code barre individuel sur chaque portion.

Idéal pour une **présentation sur buffet** de petits-déjeuners.

Fabriqué dans notre fromagerie d'Evron en France avec du lait 100% français collecté à moins de 200 km.

Mini Babybel® s'engage avec les éleveurs partenaires pour l'accès des **vaches aux pâturages** et la garantie d'une **nourriture sans OGM (<0,9)**.

Les vaches laitières ont un accès libre au pâturage durant 150 jours minimum.

La cellophane qui entoure la cire est produite à partir de bois et **est compostable.**

Afin d'éviter les risques d'étouffement pour les enfants de moins de 4 ans, coupez en petites bouchées



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé
à pâte pressée non cuite

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Evron, Mayenne en France

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Ingrédients :

lait (Origine: France), sel, ferments **lactiques**, enzyme coagulante microbienne.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

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

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 53.097.002 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 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

4 repas
sur 20 ⁽¹⁾

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1225 kJ- 295 kcal	245 kJ- 59 kcal
Matière grasses	23 g	4,6 g
dont AGS	15,5 g	3,1 g
Glucides	<0,5 g	<0,5 g
dont sucres	<0,5 g	<0,5 g
Protéines	22 g	4,4 g
Sel*	1,7 g	0,34 g
Calcium	680 (85% AQR**) mg	136 (17% 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 : 23%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 coffret de 32 portions de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 32 portions	6 coffrets de 32 portions	128 unités logistiques
Code EAN	3073781160895	3073781160901	83073781160907
Poids net	0.640 KG	3.840 KG	491.520 KG
Poids brut	0.820 KG	5.184 KG	663.512 KG
Dimensions (mm)	184x94x85	298x199x192	1200x800x1531
D.G.C.***	35 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	8	16	128

*** Délai Garanti Client