



ECOBEL est une gamme développée par Bel Foodservice pour répondre à la demande de produits économiques.

Composée de 4 catégories fromagères différentes, ECOBEL est une gamme de fromages variés dont la qualité est garantie par l'expertise du Groupe Bel.

Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Cléry, Meuse en France

Conservation :

Entre +4°C et +8°C

Ingrédients :

lait (Origine: France), protéines de lait, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, colorant : E160b ii Annatto norbixin.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

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

Marque de salubrité : FR 55.119.001 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	1217 kJ- 293 kcal	365 kJ- 88 kcal
Matière grasses	23 g	6,9 g
dont AGS	15,5 g	4,7 g
Glucides	traces	traces
dont sucres	traces	traces
Protéines	21,5 g	6,5 g
Sel*	1,8 g	0,54 g
Calcium	630 (79% AQR**) mg	189 (24% 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 portion de 30 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	1 coffret de 80 portions	156 unités logistiques
Code EAN	3073780849920	03073780959292	083073780835424
Poids net	2.400 KG	2.400 KG	374.400 KG
Poids brut	2.658 KG	2.861 KG	447.038 KG
Dimensions (mm)	311x219x133	311x219x133	1200x800x1738
D.G.C.***	42 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	13	12	156

*** Délai Garanti Client