

## Kiri® à la crème de lait - 6 portions (108g)



Une marque connue par les Français : 91% de notoriété globale\*  
 La gourmandise de la crème de lait dans une texture onctueuse  
 Une boîte pratique de 6 portions adapté à la consommation snacking  
 Un produit calibré pour la revente dans les stations-services et boutiques de proximité  
 Fabriqué dans la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, dans les Pays de la Loire

\* Etude Millward Brown, Novembre 2016

### Informations Produits

#### Dénomination :

Fromage blanc fondu à la crème de lait

#### Lieu de fabrication :

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

#### Conservation:

Entre +4°C et +8°C

#### Ingrédients :

**fromage** blanc (dont **lait** 32% - Origine : France), **crème** (27% - Origine : France), eau, protéines de **lait**, sels de fonte : E452, E339, E331, sel, gélifiant : carraghénanes, vitamines B2 et B12.

#### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

#### Certification Usine :

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

#### Marque de salubrité : FR 39.198.001 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 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1270 kJ- 308 kcal	227 kJ- 55 kcal
Matière grasses	29,5 g	5,3 g
dont AGS	20 g	3,6 g
Glucides	2 g	0,4 g
dont sucres	2 g	0,4 g
Protéines	8,5 g	1,5 g
Sel*	1,5 g	0,27 g

\*Sel = sodium x 2,5

Taux de matières grasses sur poids total : 29,5%

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 18g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 boîte de 6 portions	60 boîtes de 6 portions	84 unités logistiques
Code EAN	3073780963893	03073780811309	083073780811305
Poids net	0.108 KG	6.480 KG	544.320 KG
Poids brut	0.126 KG	8.084 KG	679.056 KG
Dimensions (mm)	20x138x86	294x267x203	1200x800x1571
D.G.C.***	72 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	12	84

\*\*\* Délai Garanti Client