

Kiri® au Chèvre doux 18g



La gourmandise de Kiri® alliée à la douceur du fromage de chèvre
Un fromage pour varier les menus et favoriser l'éducation au goût
Une texture onctueuse facile à tartiner
Fabriqué dans la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, dans les Pays de la Loire



Informations Produits

Dénomination :

Fromage blanc fondu au fromage de chèvre

Lieu de fabrication :

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

Conservation :

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

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Ingrédients :

lait de vache frais pasteurisé 65% (origine : France), **crème** 22% (origine : France), eau, protéines de **lait**, ferments **lactiques**, **fromage** de chèvre 1.3%, arôme naturel de **fromage**, sels de fonte : polyphosphate, phosphates de sodium et citrates de sodium, concentré des minéraux du **lait**, sel.

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 11290-2	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	1408kJ- 341 kcal	253 kJ- 61 kcal
Matière grasses	33 g	5,9 g
<i>dont AGS</i>	22 g	4 g
Glucides	2 g	0,4 g
<i>dont sucres</i>	2 g	0,4 g
Protéines	9 g	1,6 g
Sel*	1,5 g	0,27 g
Calcium	240 (30% AQR**) mg	43 (5% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Taux de matières grasses sur poids total : 33%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 18 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	6 coffrets de 80 portions	77 unités logistiques
Code EAN	3073780777896	03073781084313	083073781084319
Poids net	1.440 KG	8.640 KG	665.280 KG
Poids brut	1.567 KG	9.639 KG	742.208 KG
Dimensions (mm)	215x171x65	521x221x142	1200x800x1571
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	11	7	77

*** Délai Garanti Client