

La Vache qui rit® BIO 16,66g



Une marque connue par 97% des enfants *

La portion La Vache qui rit Bio est fabriquée en France à Dole dans le Jura.

Une recette élaborée avec des ingrédients laitiers fabriqués à partir de lait bio, issu de vaches françaises

*Élevées en pâturage, qui sont en extérieur lorsque les conditions climatiques le permettent

*Et nourries d'une alimentation bio et sans OGM.

Conformément au cahier des charges de l'élevage biologique.



*Etude quantitative In Vivo IFOP Juin 2018

Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

Conservation :

Conservation au froid entre +4°C et +12°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté** (origine : France), fromage**, crème** 15% (origine : France), sel de fonte :

citrates de sodium. **Ingrédients d'origine biologique

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

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

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

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/gn = 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	900 kJ-217 kcal	150 kJ-36 kcal
Matière grasses	16.5 g	2,7 g
dont AGS	11 g	1,8 g
Glucides	5.5 g	0,9 g
dont sucres	5.5 g	0,9 g
Protéines	12 g	2,0 g
Sel*	1.8 g	0,30 g
Calcium	390 (49%**) mg	65 (8%**) 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 : 16,50%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16,66g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	3 doubles coffrets de 80 portions	96 unités logistiques
Code EAN	3073781114461	03073781114478	083073781114474
Poids net	1.333 KG	7.998 KG	767.808 KG
Poids brut	1.369 KG	8.806 KG	846.968 KG
Dimensions (mm)	224x171x56	335x215x172	1200x800x1379
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	8	12	96

*** Délai Garanti Client