

La Vache qui rit® 5,5 kg



Une recette unique au goût inimitable
 Sans colorant, sans épaississant ni conservateur ajoutés
 Riche en calcium et en protéines
 Fabriqué avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à la ferme.

Idéal à chaud : excellente tenue à chaud, apporte onctuosité et liant dans les recettes
 Convient pour toutes les préparations de légumes
 Un produit valorisant pour votre offre de sandwiches.



Pas avant avril 2018

Usages :



Soupes



Purées



Gratins



Sandwichs
chauds

Informations Produit

Dénomination :

Fromage fondu

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de lait, concentré des minéraux du lait, sels de fonte : E452, concentré lactique laitier

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons Le Saunier, Jura en France

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Avant ouverture, conserver entre + 2°C et + 12°C. Après ouverture, conserver au froid refermé entre + 2°C et +6°C et utiliser sous 3 jours.

Certification Usine : Lons sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 39.300.001 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
Valeur énergétique	990 kJ- 239 kcal
Matière grasses	18,5 g
dont AGS	12,5 g
Glucides	6,5 g
dont sucres	6,5 g
Protéines	11,5 g
Sel*	1,8 g
Calcium	590 (74% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 seau de 5,5 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 seau de 5,5 kg	1 seau de 5,5 kg	108 unités logistiques
Code EAN	3073781098280	03073781098297	083073781098293
Poids net	5.500 KG	5.500 KG	594.000 KG
Poids brut	5.686 KG	5.686 KG	614.350 KG
Dimensions (mm)	228x228x183	228x228x183	1225x800x1092
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	18	108

*** Délai Garanti Client