

La Vache qui rit® mini-coupelle 20 g x 60



Une marque à forte notoriété connue et reconnue depuis 100 ans.

Une coupelle qui protège le fromage et qui s'emporte partout.

Riche en calcium

Sans colorant, sans épaississant et sans conservateur.

Fabriqué à Lons Le Saunier, dans le Jura, avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à la ferme.



Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue enrichie en calcium

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons Le Saunier, 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), fromages, beurre, sels de fonte (polyphosphates), phosphate tricalcique, protéines de lait, concentré lactique laitier, arôme naturel.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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 ;

Valeurs nutritionnelles

8 repas sur 20 (1)

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	854 kJ- 206 kcal	171 kJ- 41 kcal
Matière grasses	15,5 g	3,1 g
dont AGS	10,5 g	2,1 g
Glucides	6 g	1,2 g
dont sucres	6 g	1,2 g
Protéines	10,5 g	2,1 g
Sel*	1,3 g	0,26 g
Calcium	800 (100% AQR**) mg	160 (20% 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 :15,5%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 60 portions	1 coffret de 60 portions	300 unités logistiques
Code EAN	3073781197600	03073781197617	083073781197606
Poids net	1.200 KG	1.200 KG	360.000 KG
Poids brut	1.452 KG	1.452 KG	436.730 KG
Dimensions (mm)	-	280x205x80	1200x800x1612
D.G.C.***	90 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	20	15	300

*** Délai Garanti Client