

Port Salut® 30g



Port Salut, une authentique recette de Saint-Paulin à la texture douce et fruitée, depuis 1816
Naturellement riche en calcium : 210 mg / portion
Une coque rigide qui protège le fromage
Fabriqué dans la fromagerie de Cléry-le-Petit, dans le Grand Est



Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé
à pâte pressée non cuite type Saint-Paulin

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Cléry, Meuse en France

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C
Conservation à température ambiante possible : 2 heures

Ingrédients :

lait (Origine: France), protéines de lait, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, colorant: norbixine de rocou.
Croûte du fromage comestible.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

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

Marque de salubrité : FR 55.119.002 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 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

8 repas
sur 20 (1)

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1348 kJ- 325 kcal	404 kJ- 98 kcal
Matière grasses	27 g	8,1 g
<i>dont AGS</i>	18 g	5,4 g
Glucides	traces	traces
<i>dont sucres</i>	traces	traces
Protéines	20,5 g	6,2 g
Sel*	1,7 g	0,51 g
Calcium	650 (81% AQR**) mg	195 (24% 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 : 27%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 30 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	1 coffret de 80 portions	132 unités logistiques
Code EAN	3073780502979	03073780830010	083073780830016
Poids net	2.400 KG	2.400 KG	316.800 KG
Poids brut	2.658 KG	2.861 KG	378.367 KG
Dimensions (mm)	10x65x100	311x219x133	1200x800x1472
D.G.C.***	42 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	11	12	132

*** Délai Garanti Client