



Un goût de crème légèrement lactique
 Une texture facile à tartiner
 Riche en phosphore et source de vitamine A
 Riche en calcium et vitamine D
 Fabriqué dans la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, dans les Pays de la Loire



Informations Produits

Dénomination :

Fromage blanc fondu à la crème

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 frais pasteurisé 55% (origine : France), crème 28% (origine : France), eau, beurre, protéines de lait, sels de fonte : polyphosphates, phosphates de calcium et citrates de sodium, ferments lactiques, lait écrémé en poudre, sel, concentré des minéraux du lait, gélifiant : carraghénanes.

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

8 repas sur 20 ⁽¹⁾

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1262kJ- 306 kcal	252 kJ- 61 kcal
Matière grasses	29,5 g	5,9 g
dont AGS	20 g	4 g
Glucides	1,5 g	0,3 g
dont sucres	1,5 g	0,3 g
Protéines	8,5 g	1,7 g
Sel*	1,4 g	0,28g
Calcium	750 (94% AQR**) mg	150 (19% AQR**) mg
Vitamine D	7,5 µg (150 % AQR**) mg	1,5 µg (30% 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 : 29,5%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	6 coffrets de 80 portions	77 unités logistiques
Code EAN	3073781000139	03073781000269	083073781000265
Poids net	1.600 KG	9.600 KG	739.200 KG
Poids brut	1.727 KG	10.599 KG	816.128 KG
Dimensions (mm)	215x171x65	521x221x142	1200x800x1571
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	11	7	77

*** Délai Garanti Client