

# Six de Savoie® 20g



Fromage fondu à la crème  
Riche en calcium et vitamine D  
Fabriqué en France, à Dole dans le Jura



## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage fondu à la crème

### Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, crème 10% (origine : France), protéines de lait, concentré des minéraux du lait, sels de fonte : polyphosphates, concentré lactique laitier, vitamine D.

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +12°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

### 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/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

### Valeurs nutritionnelles

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

8 repas sur 20 (1)

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1266 kJ-306 kcal	253 kJ- 61 kcal
Matière grasses	28 g	5,6 g
dont AGS	19 g	3,8 g
Glucides	3 g	0,6 g
dont sucres	3 g	0,6 g
Protéines	10,5 g	2,1 g
Sel*	1,5 g	0,30 g
Calcium	750 (94% AQR**) mg	150 (19% AQR**) mg
Vitamine D	7,5 µg (150 % AQR**) mg	1,5 µg (30% AQR**) mg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	3 doubles coffrets de 80 portions	72 unités logistiques
Code EAN	3073781121384	03073781121391	083073781121397
Poids net	1.600 KG	9.600 KG	691.200 KG
Poids brut	1.636 KG	10.431 KG	760.697 KG
Dimensions (mm)	39x39x13	335x215x192	1200x800x1155
D.G.C.***	70 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	12	72

\*Sel = sodium x 2,5

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

\*\*\* Délai Garanti Client

(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 : 28%