



ECOBEL est une gamme développée par Bel Foodservice pour répondre à la demande de produits économiques.

Composée de 4 catégories fromagères différentes, ECOBEL est une gamme de fromages variés dont la qualité est garantie par l'expertise du Groupe Bel.

## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage fondu

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

### Conservation :

Entre +4°C et +12°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

### Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (Origine: France), **beurre**, **fromages**, protéines de **lait**, sels de fonte : polyphosphates de sodium, phosphates de calcium, acide citrique.

### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### 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

8 repas sur 20 <sup>(1)</sup>

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1000 kJ- 242 kcal	167 kJ- 40 kcal
Matière grasses	19,5 g	3,2 g
<i>dont AGS</i>	13 g	2,2 g
Glucides	5,5 g	0,9 g
<i>dont sucres</i>	5,5g	0,9 g
Protéines	11 g	1,8 g
Sel*	1,9 g	0,32 g
Calcium	910 (114% AQR**) mg	152 (19% 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 : 19,5%

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16,66 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	3 doubles coffrets de 80 portions	96 unités logistiques
Code EAN	3073780978323	03073780978330	083073780978336
Poids net	1.333 KG	7.997 KG	767.712 KG
Poids brut	1.369 KG	8.805 KG	863.712 KG
Dimensions (mm)	224x171x56	335x215x172	1200x800x1524
D.G.C.***	77 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	8	12	96

\*\*\* Délai Garanti Client