

Apéricube P'TITS PLAISIRS 15 CUBES



- Apéricube®, c'est le petit cube fromager tout en saveurs, que l'on mange avec plaisir.
- Un format 15 cubes à emporter partout, idéal pour une consommation solo ou à partager.
- 15 cubes aux saveurs incontournables, jambon cru, emmental et olive verte.
- Fabriqué dans la Jura
- Riche en calcium et source de protéines
- L'incontournable jeu L'ApériQui ? 3 indices, un personnage à deviner, à retrouver dans chaque cube!

Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue avec arômes naturels

Ingrédients :

Lait écrémé réhydraté (origine: France), **fromages**, **beurre**, sel de fonte (polyphosphates), olives vertes 7% dans les cubes Olive Verte, concentré **lactique laitier**, protéines de **lait**, arôme naturel de **fromage (lait)** dans les cubes saveur Emmental, arôme naturel dans les cubes saveur Jambon Cru, sel. Si cubes saveur 3 Fromages : **Lait** écrémé réhydraté (origine: France), **fromages**, **beurre**, sel de fonte (polyphosphates), concentré **lactique laitier**, protéines de **lait**, arôme naturel de **fromage (lait** de vache et **lait** de chèvre).

DGC: 63 jours

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 +8°C
Conservation à température ambiante possible : 3 semaines

Certification Usine :

Dole sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015) - IFS ou FSSC 22000- ISO 45001 (v.2018)

Marque de salubrité : FR

39.198.001 CE (Dole) et
FR 39.300.001 CE (Lons)

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 : 78g

	Pour 100g		Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Valeur énergétique	1007 kJ - 243 kcal	Conditionnement	1 unité de 15 cubes	1 prêt à vendre de 12 unités	490 unités logistiques
Matière grasses	19,5 g	Code EAN	3073781200683	3073781200690	83073781200696
dont AGS	13 g	Poids net	0,078 KG	0,936 KG	458,64 KG
Glucides	5 g	Poids brut	0,089 KG	1,143 KG	560,626 KG
dont sucres	4,5 g	Dimensions (mm)	19x90x65	241x100x78	1200x800x1101
Protéines	12 g	D.G.C.***	63 jours		
Sel*	2,1 g	Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
Calcium	310 mg (38% AQR**)		14	35	490

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

*** Délai Garanti Client

MAJ 04/12/2025

C2 - Internal

