

Kiri® coffret présentoir 32 portions 18 g



- Une marque achetée par 1 famille sur 2 en France*
- Une nouvelle recette simplifiée
- Du lait frais pasteurisé collecté dans le Pays de la Loire auprès de nos éleveurs partenaires de l'APBO** en moyenne à 60 km autour de la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe.
- Des éleveurs engagés pour des vaches aux pâturages (150 jours par an minimum) et nourries sans OGM (<0,9)
- Un format adapté pour une présentation sur buffet.

*Etude Nielsen



Informations produit

Dénomination :

Fromage blanc fondu

Ingrédients :

lait frais pasteurisé 53% (origine : France), crème 32% (origine : France), eau, concentré des minéraux du lait, protéines de lait, ferments lactiques, sel.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Pays de la Loire, France

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

À conserver entre +4°C et +8°C

Conservation à température ambiante possible : 24 h

Certification usine :

Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015), ISO 45001 (v.2018), ISO 5001 (v.2018) & 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

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1260 kJ - 305 kcal	227 kJ - 55 kcal
Matière grasses	29 g	5,2 g
dont AGS	19,4 g	3,5 g
Glucides	2 g	0,4 g
dont sucres	2 g	0,4 g
Protéines	9 g	1,6 g
Sel*	1,3 g	0,23 g
Calcium	550 (69% AQR**) mg	99 (12% 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.

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 18 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 32 portions	6 coffrets de 32 portions	112 unités logistiques
Code EAN	3073781131987	3073781131994	83073781131990
Poids net	0.576 KG	3.456 KG	387.072 KG
Poids brut	0.712 KG	4.020 KG	493.325 KG
Dimensions (mm)	180x89x93	287x195x209	1200x800x1463
D.G.C.***	49 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	16	112

*** Délai Garanti Client