La Vache qui rit® 5,5kg



Lait 100% français, beurre et fromage origine France, UE et Suisse
Produit fabriqué à la fromagerie de Lons-le-Saunier dans le Jura (39)

Découvrez les usages et recettes sur www.belfoodservice.fr

Les engagements BEL pour nos éleveurs laitiers APBO

Un prix du lait annuel co-construit et transparent

Des vaches aux pâturages minimum 150 jrs par an

Produire du lait issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) et certifié

Un collectif sensibilisé à son impact environnemental

Nos engagements - Bel Foodservice

**APBO :Association des producteurs Bel de l'ouest*

En septembre 2025, BEL a reçu la médaille d'or EcoVadis 2025, avec un score global de 78/100.

Informations produit

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France
Lait collecté majoritairement en région Pays de la Loire

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +12°C.
Après ouverture à conserver au froid refermé et utiliser sous 3 jours

Ingrédients :

Lait écrémé réhydraté (origine : France), **fromages**, **beurre**, protéines de **lait**, sel de fonte : polyphosphates, calcium, concentré de minéraux du **lait**, concentré **lactique laitier**.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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

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

Marque de salubrité : FR 39.300.001 CE

LE TRI FACILE — ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE — BAC DE TRI
Séparer les éléments avant de trier

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria spp	BIO 12/02-06/94	Absence dans 25 g, n=5, c=0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100
Salmonella	BRD 07/11-12/05	Absence dans 25g, n=5, c=0
Bacillus cereus présomptifs	NF EWISO7932	n=5, c=2, m=10 , M=100
Staphylocoque coagulase positive (37°C)	NF EN ISO 6888-2	n=5, c=2, m=10 , M=100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	970 kJ- 232 kcal
Matières grasses	18 g
dont AGS	12 g
Glucides	6,5 g
dont sucres	6,5 g
Protéines	11 g
Sel*	1,7 g
Calcium	800 (100% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5
**AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 seau de 5,5 kg	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 seau de 5,5 kg	1 seau de 5,5 kg	108 unités logistiques
Code EAN	3073781210170	3073781210187	83073781210183
Poids net	5.500 KG	5.500 KG	594.000 KG
Poids brut	5.684 KG	5.684 KG	615.881 KG
Dimensions (mm)	228x228x182	228x228x182	1225x800x1092
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	18	108

*** Délai Garanti Client