La Vache qui rit® Légère 17,5g



Lait 100% français, beurre: origine UE, fromages origine UE et Suisse
Produit fabriqué à la fromagerie de Dole dans le Jura (39)

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

VLOG Lebensmittel ohne Gentechnik

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 :
Fromage fondu allégé

Lieu de fabrication :
Fromagerie de Dole, Jura en France
Lait collecté majoritairement en région Pays de la Loire

Conservation :
Conservation au froid entre +4°C et +12°C
Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Ingrédients :
eau, fromages, **lait** écrémé en poudre (origine : France), protéines de **lait**, concentré lactique **laitier**, sel de fonte : polyphosphates, beurre, arôme.

Processus de fabrication : Produit pasteurisé

Allergènes :
Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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

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 39.198.001 CE

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

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	616 kJ- 147 kcal	108 kJ- 26 kcal
Matières grasses	8 g	1,2 g
dont AGS	5,3 g	0,8 g
Glucides	6 g	1,1 g
dont sucres	6 g	1,1 g
Protéines	14 g	2,6 g
Sel*	1,5 g	0,26 g
Calcium	480 (60% AQR**) mg	84 (11% AQR**) mg

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

Taux de matières grasses sur poids total : 7%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 17,5 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	3073780824910	03073780826259	83073780826255
Poids net	1.400 KG	8.400 KG	806,4 KG
Poids brut	1.436 KG	9.208 KG	886.136 KG
Dimensions (mm)	224x171x56	335x215x172	1200x800x1379
D.G.C.***	84 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	8	12	96

*** Délai Garanti Client