

La Vache qui rit® Légère 17,5g



Une marque à forte notoriété connue et reconnue depuis 100 ans*

Tout le plaisir de La vache qui rit® dans une portion faible en kcal et en matières grasses :

- 26 kcal / portion

- 8% de matières grasses, soit 62% en moins versus la portion de La vache qui rit 17,5g® standard

Fabriqué dans la fromagerie de Dôle, dans le Jura**

**fromage origine UE et Suisse



*Etude quantitative In Vivo IFOP Juin 2018

Informations Produits

Dénomination :

Fromage fondu allégé

Ingrédients :

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

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

Processus de fabrication : Produit pasteurisé

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +12°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Certification Usine :

Dole sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015)

ISO 45001 (v.2018) - 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

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	616 kJ- 147 kcal	108 kJ- 26 kcal
Matière 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