

# Boursin® Ail & Fines Herbes 16g



- Un produit idéal pour les gourmands, petits et grands
- Un goût authentique obtenu grâce à un moulage à froid qui préserve toute la fraîcheur
- Une saveur renforcée grâce à l'ajout d'herbes fraîches
- Fabriqué dans la fromagerie de Pacy-sur-Eure, en Haute-Normandie

Nous veillons à sélectionner un lait français de qualité, collecté auprès de nos éleveurs partenaires auprès desquels nous encourageons au maximum le pâturage (pendant une période minimale de 150 jours), qui participe au bien être des vaches\*\*

\*\*Retrouvez tous nos engagements sur [www.belfoodservice.fr/nos-engagements](http://www.belfoodservice.fr/nos-engagements)

## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé à l'ail et aux fines herbes

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Croisy sur Eure, Normandie en France

### Conservation :

A conserver au froid entre +2°C et +6°C

Conservation à température ambiante possible : 2 heures

### Ingrediénts :

**lait** 67% issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) et **crème** 26% pasteurisés (Origine : France), **ferments lactiques**, ail et fines herbes (1.9%), sel, poivre. **Peut contenir des traces de fruits à coque.**

### Allergènes :

**Lait et produits laitiers** (y compris lactose)

### Certification Usine :

Usine sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015)  
ISO 45001 (v.2018) - IFS

### 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 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

## Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion 16g
Valeur énergétique	1635 kJ- 396kcal	262 kJ- 63 kcal
Matière grasses	39 g	6,2 g
dont AGS	26 g	4,2 g
Glucides	3 g	0,5 g
dont sucres	2,5 g	0,4 g
Protéines	8,5 g	1,4 g
Sel*	1,23 g	0,20g
Calcium	72 (9%*) mg	12 (2%*) mg

## Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 30 portions	8 coffrets de 30 portions	168 unités logistiques
Code EAN	3073781166286	3073781166293	83073781166299
Poids net	0.480 KG	3.840 KG	645.120 KG
Poids brut	0.486 KG	4.126 KG	693.585 KG
Dimensions (mm)	81x200x41	174x210x169	800x1200x1340
D.G.C.***		23 jours	
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	24	168

\*\*\* Délai Garanti Client

\*Sel = sodium x 2,5

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

Taux de matières grasses sur poids total : 39%