Boursin® en dés surgelés 750g



Lait et crème 100% français
Ail de qualité supérieure cultivé dans le Sud-Ouest de la France
Fabriqué à la fromagerie de Croisy sur Eure en Normandie (27)

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 :
Fromage surgelé à l'ail et aux fines herbes

Lieu de fabrication :
Fromagerie de Croisy-sur-Eure, Normandie, France
Lait collecté en région Pays de la Loire
Fines herbes origine UE et non-UE

Conservation :
Conserver surgelé à une température inférieure à -18°C. Après décongélation, le produit se conserve 48 heures entre +2°C et +4°C dans son emballage d'origine fermé. Ne pas recongeler après décongélation.

Ingrédients :
Lait et **crème pasteurisés** (origine : France), ferments **lactiques**, ail et fines herbes (1,4%), 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 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 27.190.001 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 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Pour 30g
Valeur énergétique	1667 Kj - 404 kcal	500 Kj - 121kcal
Matières grasses	39,5 g	11,9 g
dont AGS	26,5 g	8 g
Glucides	3,5 g	1,1 g
dont sucres	2,5 g	0,8 g
Protéines	8,5 g	2,6 g
Sel*	1,2 g	0,36 g
	70mg	21mg

**Sel = sodium x 2,5*

Données logistiques

Unité de consommation :

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 doypack de 750g	4 doypack de 750g	98 unités logistiques
Code EAN	3073781114959	3073781114966	83073781114962
Poids net	0.75KG	3.000KG	294.000KG
Poids brut	0.77KG	3.290KG	322.77KG
Dimensions (mm)	130x190x95	208x286x196	800x1200x1534
D.G.C.***	180 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	14	98