



La portion Chanteneige Bio est fabriquée en France dans les Pays de la Loire.

Une recette élaborée à partir de lait Bio français issu de vaches françaises

*Élevées en pâturage, qui sont en extérieur lorsque les conditions climatiques le permettent

*Et nourries d'une alimentation bio et sans OGM.

Conformément au cahier des charges de l'élevage biologique.



Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé biologique

Ingrédients :

lait et crème d'origine biologique (origine : France), ferments lactiques, sel.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé sur Sarthe, en France

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

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

Certification Usine :

Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015), ISO 45001 (v.2018), ISO 5001 (v.2018) & IFS ou FSSC 22000

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 25g 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	1289 kJ-312Kcal	215 kJ-52 kcal
Matière grasses	30 g	5 g
dont AGS	20 g	3,3 g
Glucides	3 g	0,5 g
dont sucres	4 g	0,5 g
Protéines	7,5 g	1,2 g
Sel*	0,88 g	0,15 g
Calcium	90mg	15mg

*Sel = sodium x 2,5

Taux de matières grasses sur poids total : 30%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16,66g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 54 portions	6 coffrets de 54 portions	72 unités logistiques
Code EAN	3073781110975	03073781110982	083073781110988
Poids net	0.900 KG	5.400 KG	388.800 KG
Poids brut	0.990 KG	6.411 KG	461.598 KG
Dimensions (mm)	190x271x55	380x271x165	1200x800x1485
D.G.C.***	44 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	9	8	72

*** Délai Garanti Client