

Kiri® 16,3 g x 80P



- 91% de notoriété assistée au sein des marques de fromages enfant*
- Le seul blanc fondu du marché avec une recette simple, réalisée à partir d'ingrédients laitiers, de sel et de ferments.
- Du lait frais pasteurisé collecté dans le Pays de la Loire auprès de nos éleveurs partenaires de l'APBO** dans un rayon de 60 km autour de la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe.
- Des éleveurs engagés pour des vaches aux pâturages (150 jours par an minimum) et nourries sans OGM (<0,9)
- Source de calcium et riche en vitamine D à la portion



* IFOP BAROMETRE DE NOTORIETE & IMAGE, Vague 2024 enfants âgés de 7 à 12 ans ** Association des Producteurs Bel de l'Ouest

Informations produit

Dénomination :

Fromage blanc fondu

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Pays de la Loire, France

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Ingrédients :

lait frais pasteurisé 53 % (origine : France), crème 32 % (origine : France), eau, concentré des minéraux du lait, protéines de lait, ferments lactiques, sel, vitamine D.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

4 repas
sur 20 ⁽¹⁾

	Pour 100 g	Par portion
Valeur énergétique	1256 kJ - 300 kcal	205 kJ - 49 kcal
Matière grasses	28,5 g	4,6 g
dont AGS	19 g	3,1 g
Glucides	2 g	0,3 g
dont sucres	2 g	0,3 g
Protéines	9 g	1,5 g
Sel*	1,3 g	0,21 g
Calcium	835 (100% AQR**) mg	136 (17% AQR**) mg
Vitamine D	10 µg (150 % AQR**) mg	1,6 µg (32% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16,3 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	6 coffrets de 80 portions	77 unités logistiques
Code EAN	3073781213966	3073781213973	83073781213979
Poids net	1,304 KG	7,824 KG	602,448 KG
Poids brut	1,431 KG	8,823 KG	679,376 KG
Dimensions (mm)	171x215x65	521x221x142	1200x800x1571
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	11	7	77

*** Délai Garanti Client