

KIRI® 8 PORTIONS 144G



- Une marque achetée par 1 famille sur 2 en France*
- Une nouvelle recette réalisée uniquement à partir d'ingrédients laitiers et d'une pincée de sel : plus meilleur !
- Fabriqué dans notre fromagerie de Sablé-sur-Sarthe dans les Pays de la Loire
- Des éleveurs engagés pour des vaches aux pâturages (150 jours par an minimum)

*NIELSEN CAM P10 2019 familles maternelles



Informations Produits

Dénomination :

Fromage blanc fondu

Ingrédients :

Ingrédients : **lait** frais pasteurisé 53% (origine : France), **crème** (origine : France), eau, concentré des minéraux (**lait**), protéines de **lait**, **lactiques**, sel.

Lieu de fabrication :

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

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Conservation au froid entre +4°C et +8°C

Certification Usine :

Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 45001 (v.2018) - IFS ou FSSC 22000- ISO 50001 (v.2018)

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 « règlement (UE) n° 1831/2003 » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés. Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé de 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 100 g	Par portion (18 g)
Valeur énergétique	1260 kJ - 305 kcal	227kJ - 55 kcal
Matière grasses	29 g	5,2 g
<i>dont AGS</i>	19,4 g	3,5 g
Glucides	2 g	0,4 g
<i>dont sucres</i>	2 g	0,4 g
Protéines	9 g	1,6 g
Sel*	1,3 g	0,23 g

Données logistiques

	Unité de facturation (PxLxH)	Unité logistique (PxLxH)
Conditionnement	1 boîte de 8 portions	1 coffret de 20 boîtes
Code EAN	3073781131888	3073781131895
Poids net	0,144 KG	2,880 KG
Poids brut	0,167 KG	3,509 KG
Dimensions (mm)	20x177x86	192x181x203
D.G.C.**	49 jours	



Calcium	550 (69% AQR**) mg	100 (12% AQR**) mg
---------	--------------------	--------------------

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Taux de matières grasses sur poids total : 29%

Palettisation	Couches / palette	Colis / couche
	8	24

** Délai Garanti Client



s frais et encore



≥ 32% (origine :
ferments

SO 14001 (v.2015)

non étiquetés OGM
transgénique dans



Palette (PxLxH)
192 unités logistiques
83073781131891
552,960 KG
673,708 KG
1200x800x1633

Colis / palette
192