



La portion KIRI 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 à la réglementation relative à l'agriculture biologique.

Le lait Bio est collecté par Biolait

Kiri est connu par 9 enfants sur 10\* !



\* IFOP Tracking Enfants 2017. Étude menée auprès d'enfants de 499 enfants de 7 à 12 ans

## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé biologique

### Ingrédients :

lait 75% et crème 22% d'origine biologique (origine : France), ferment 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 +8°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 de 16,66g
Valeur énergétique	1216 kJ-295 kcal	203 kJ-49 kcal
Matière grasses	28,5 g	4,8 g
dont AGS	19 g	3,2 g
Glucides	2,5 g	0,4 g
dont sucres	2,5 g	0,4 g
Protéines	7 g	1,2 g
Sel*	0,9 g	0,15 g
Calcium	90 mg	15 mg

### 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
GTIN	3073781126006	03073781129045	083073781129041
Poids net	0.900 KG	5.400 KG	388.800 KG
Poids brut	0.990 KG	6.409 KG	461.454 KG
Dimensions (mm)	190x271x55	380x271x165	1200x800x1485
D.G.C.***		37 jours	
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	9	8	72

\*\*\* Délai Garanti Client

\*Sel = sodium x 2,5

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

Taux de matières grasses sur poids total : 28,5%