Kiri® Bio 16,66g



Lait 100% français, collecté en moyenne à 60km de la fromagerie, crème 100% française
Produit fabriqué à la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe (72)

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 au lait pasteurisé biologique

Lieu de fabrication :
Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Pays de la Loire, France
Lait collecté en région Pays de la Loire

Conservation :
A conserver au froid entre +4°C et +8°C
Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Ingrédients :
lait 75% et **crème** 22% d'origine biologique (origine : France), ferments **lactiques**, sel.

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

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 72.264.001 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 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion de 16,66g
Valeur énergétique	1216 kJ-295 kcal	203 kJ-49 kcal
Matières 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

*Sel = sodium x 2,5
**AQR : Apport Quotidien de Référence

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

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