Kiri® au chèvre 18g



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 blanc fondu au chèvre

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 :
fromage blanc au **lait** de vache (40% de **lait** - origine : France), **crème** 32% (origine: France et Europe), eau, protéines de **lait**, **fromage de chèvre** 2%, arôme naturel de **fromage**, sels de fonte : polyphosphates, phosphates de sodium et citrates de sodium, concentré des minéraux du **lait**, 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

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
Valeur énergétique	1408kJ- 341 kcal	253 kJ- 61 kcal
Matières grasses	33 g	5,9 g
dont AGS	22 g	4 g
Glucides	2 g	0,4 g
dont sucres	2 g	0,4 g
Protéines	9 g	1,6 g
Sel*	1,5 g	0,27 g
Calcium	240 (30% AQR**) mg	43 (5% AQR**) mg

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

Taux de matières grasses sur poids total : 33%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 18 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	6 coffrets de 80 portions	77 unités logistiques
Code EAN	3073780777896	03073781084313	083073781084319
Poids net	1.440 KG	8.640 KG	665.280 KG
Poids brut	1.567 KG	9.639 KG	742.208 KG
Dimensions (mm)	215x171x65	521x221x142	1200x800x1571
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	11	7	77

*** Délai Garanti Client