La Vache qui rit® 20g



Lait 100% français, beurre: origine UE, fromages origine UE et Suisse
Produit fabriqué à la fromagerie de Dole dans le Jura (39)

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 fondu

Lieu de fabrication :
Fromagerie de Dole, Jura en France
Lait collecté majoritairement 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 écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de **lait**, sel de fonte : polyphosphates, phosphate tricalcique, concentré des minéraux du **lait**, concentré lactique **laitier**, vitamine D.

Allergènes :
Lait et produits laitiers (y compris lactose).

Certification usine :
Dole sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015), ISO 45001 (v.2018) - IFS

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 39.198.001 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

8 repas sur 20 (1)

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	964 kJ- 232 kcal	193 kJ- 46 kcal
Matières grasses	18 g	3,6 g
dont AGS	12 g	2,4 g
Glucides	6,5 g	1,3 g
dont sucres	6,5 g	1,3 g
Protéines	11 g	2,2 g
Sel*	1,7 g	0,34 g
Calcium	910 (114% AQR**) mg	182 (23% AQR**) mg
Vitamine D	9 µg (180 % AQR**)	1,8 µg (36% AQR**)

*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.

Taux de matières grasses sur poids total : 18%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	3 doubles coffrets de 80 portions	72 unités logistiques
Code EAN	3073781097740	03073781097757	083073781097753
Poids net	1.600 KG	9.600 KG	691.200 KG
Poids brut	1.636 KG	10.432 KG	759.241 KG
Dimensions (mm)	224x171x56	335x215x192	1200x800x1155
D.G.C.***	90 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	12	72

*** Délai Garanti Client