

PIK&CROQ® 35g



Le goût unique de La Vache qui Rit® dans un format ludique et pratique.
 Une marque à forte notoriété connue et reconnue depuis + de 100 ans.
 Conservation hors froid : 19 semaines
 A proposer en fin de repas, en pique nique ou au goûter
 Tous les bienfaits d'un produit laitier associé à des gressins : céréales + calcium !
 Fabriqué à Lons Le Saunier dans le Jura avec du lait français



Informations Produits

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue enrichie en calcium (71,4%) et gressins (28,6 %)

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons Le Saunier, Jura en France

Conservation :

Conservation au froid entre +4°C et +12°C.
 Le produit peut être conservé et vendu hors froid jusqu'à 25°C jusqu'à 19 semaines. Après achat nous recommandons de le conserver au réfrigérateur.

Ingrédients : Spécialité fromagère fondue : **lait** écrémé réhydraté (origine : France), **fromages**, **beurre**, sels de fonte (polyphosphates), calcium, concentré **lactique laitier**, protéines de **lait**, arôme naturel. Gressins (28.6%) : farine de **blé**, huile de tournesol, malt d'**orge**, sel, levure, arômes naturels. Peut contenir des traces de sésame, moutarde, lupin. 102 g de farine de blé sont utilisés pour fabriquer 100 g de gressins

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose) / Allergènes ajoutés (hors lait) : Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten

Certification Usine :

Lons sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2018) - IFS ou FSSC 22000- ISO 45001 (v.2015)

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 11290-2	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 100 g	Par barquette (35 g)
Valeur énergétique	1101 kJ - 263 kcal	385 kJ - 92 kcal
Matière grasses	13 g	4,6 g
<i>dont AGS</i>	7,5 g	2,6 g
Glucides	25,5 g	8,9 g
<i>dont sucres</i>	5,5 g	1,9 g
Fibres	1 g	0,4 g
Protéines	10,5 g	3,7 g
Sel*	1,3 g	0,46 g
Calcium	570 (71% AQR**) mg	200 (25% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5
 **AQR : Apport Quotidien de Référence
 Taux de matières grasses sur poids total : 13%

Données logistiques

	Unité de facturation (PxLxH)	Unité logistique (PxLxH)	Palette (PxLxH)
Conditionnement	1 portion 35 G	1 coffret de 20 produits	372 unités logistiques
Code EAN	3073781207842	3073781207859	83073781207855
Poids net	0,035KG	0,700 KG	260,4 KG
Poids brut	0,040 KG	0,874 KG	327,846 KG
Dimensions (mm)	51x135x23	211x141x131	800x1200x1599
D.G.C.***	70 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	12	31	372

*** Délai Garanti Client