

# Samos® 18 g x 80



- Une nouvelle recette réalisée uniquement à partir d'ingrédients laitiers et d'une pincée de sel
- Fabriqué dans notre fromagerie de Sablé-sur-Sarthe dans les Pays de la Loire à partir de lait collecté dans un rayon de 150 km
- Des éleveurs engagés pour des vaches en pâturage (150 jours par an minimum)
- Source de calcium et riche en vitamine D



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

## Informations produit

### Dénomination :

Fromage blanc fondu

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Pays de la Loire, France

### Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

### Ingrédients :

lait frais pasteurisé 51% (origine : France), crème 33% (origine : France), eau, concentré des minéraux du lait, protéines de lait, ferments lactiques, sel, vitamine D.

### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Certification usine :

Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, IFS, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2018), ISO 50001 (v.2018), ISO 45001 (2018)

Marque de salubrité : FR 72.264.001 CE

**OGM** : la politique du groupe BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients

« conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » selon les réglementations actuellement en vigueur dans les différents pays: Europe, Corée, Japon etc, 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 n'appliquons pas de traitement d'ionisation au produit que nous vous livrons.

Nous attestons notamment que tous nos produits destinés au marché européen ne nécessitent pas d'étiquetage relatif à l'ionisation comme défini dans la réglementation 1169/2011 modifiée.

### 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 | 1303 kJ - 315 kcal   | 235 kJ - 57 kcal   |
| Matière grasses    | 29 g                 | 5,2 g              |
| dont AGS           | 19,5 g               | 3,5 g              |
| Glucides           | 4,5 g                | 0,8 g              |
| dont sucres        | 2,5 g                | 0,5 g              |
| Protéines          | 9 g                  | 1,6 g              |
| Sel*               | 1,1 g                | 0,20 g             |
| Calcium            | 835 (100% AQR**) mg  | 150 (19% AQR**) mg |
| Vitamine D         | 7,5 µg (150 % AQR**) | 1,5 µg (30% 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.

### 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        | 3073781155259            | 3073781155266             | 83073781155262        |
| Poids net       | 1,440 KG                 | 8,640 KG                  | 665,280 KG            |
| Poids brut      | 1,567 KG                 | 9,639 KG                  | 742,208 KG            |
| Dimensions (mm) | 171x215x65               | 521x221x142               | 1200x800x1571         |
| D.G.C.***       | 56 jours                 |                           |                       |
| Palettisation   | Couches / palette        | Colis / couche            | Colis / palette       |
|                 | 11                       | 7                         | 77                    |

\*\*\* Délai Garanti Client