

# Six de Savoie® 20g



Fromage fondu à la crème  
Source de calcium et riche en vitamine D  
Fabriqué en France, à Dole dans le Jura



## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage fondu à la crème

### Ingrédients :

**lait** écrémé réhydraté (origine : France), **fromages**, **beurre**, **crème** 10% (origine : France), protéines de **lait**, concentré des minéraux du **lait**, sels de fonte : polyphosphates, concentré **lactique laitier**, vitamine D.

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

### Processus de fabrication :

#### Allergènes :

**Lait et produits laitiers** (y compris lactose)

### Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +12°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

### Certification Usine :

Dole sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015)

ISO 45001 (v.2018) - IFS ou FSSC 22000

**Marque de salubrité** : FR 39.198.001 CE

**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

## Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

|                    | Pour 100g               | Par portion           |
|--------------------|-------------------------|-----------------------|
| Valeur énergétique | 1266 kJ-306 kcal        | 253 kJ- 61 kcal       |
| Matière grasses    | 28 g                    | 5,6 g                 |
| dont AGS           | 19 g                    | 3,8 g                 |
| Glucides           | 3 g                     | 0,6 g                 |
| dont sucres        | 3 g                     | 0,6 g                 |
| Protéines          | 10,5 g                  | 2,1 g                 |
| Sel*               | 1,5 g                   | 0,30 g                |
| Calcium            | 750 (94% AQR**) mg      | 150 (19% AQR**) mg    |
| Vitamine D         | 7,5 µg (150 % AQR**) mg | 1,5 µg (30% AQR**) mg |

|                 | Unité de facturation     | Unité logistique (PxLxH)          | Palette               |
|-----------------|--------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| Conditionnement | 1 coffret de 80 portions | 3 doubles coffrets de 80 portions | 72 unités logistiques |
| Code EAN        | 3073781121384            | 03073781121391                    | 083073781121397       |
| Poids net       | 1.600 KG                 | 9.600 KG                          | 691.200 KG            |
| Poids brut      | 1.636 KG                 | 10.431 KG                         | 760.697 KG            |
| Dimensions (mm) | 39x39x13                 | 335x215x192                       | 1200x800x1155         |
| D.G.C.***       | 70 jours                 |                                   |                       |
| Palettisation   | Couches / palette        | Colis / couche                    | Colis / palette       |
|                 | 6                        | 12                                | 72                    |

\*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 : 28%

\*\*\* Délai Garanti Client