

# Mini Bonbel® 20g



Une saveur douce et une texture moelleuse  
Une coque en cire alimentaire protectrice du fromage  
Une portion **naturellement source de calcium**  
**Adapté aux végétariens**  
**Fabriqué dans la fromagerie d'Evron, dans les Pays de la Loire**



## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Evron, Mayenne en France

### Conservation :

Tenir au froid entre +4°C et +8°C

### Ingrédients :

**Lait** pasteurisé (Origine: France), sel, ferments **lactiques**, enzyme coagulante microbienne.

### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Certification Usine :

Evron sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015)  
ISO 45001 (v.2018) - IFS

**Marque de salubrité :** FR 53.097.002 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 11290-1     | Absence dans 25 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 <sup>(1)</sup>

|                    | Pour 100g          | Par portion        |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Valeur énergétique | 1000kJ - 240kcal   | 200kJ - 48kcal     |
| Matière grasses    | 15,5 g             | 3,1g               |
| <i>dont AGS</i>    | 10,5 g             | 2,1g               |
| Glucides           | traces             | traces             |
| <i>dont sucres</i> | traces             | traces             |
| Protéines          | 25 g               | 5,0g               |
| Sel*               | 1,8 g              | 0,36g              |
| Calcium            | 760 (95% AQR**) mg | 152 (19% AQR**) mg |

\*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 : 15,5%

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20g

|                 | Unité de facturation     | Unité logistique (PxLxH)  | Palette               |
|-----------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Conditionnement | 1 coffret de 96 portions | 3 coffrets de 96 portions | 84 unités logistiques |
| Code EAN        | 3073781135664            | 3073781135671             | 83073781135677        |
| Poids net       | 1.920 KG                 | 5.760 KG                  | 483.840 KG            |
| Poids brut      | 2.507 KG                 | 7.522 KG                  | 631.878 KG            |
| Dimensions (mm) | 193x393x81               | 193x393x243               | 800x1200x1696         |
| D.G.C.***       | 42 jours                 |                           |                       |
| Palettisation   | Couches / palette        | Colis / couche            | Colis / palette       |
|                 | 7                        | 12                        | 84                    |

\*\*\* Délai Garanti Client