Mini Babybel® certifié CE2 20g

Lait 100% français
Fabriqué à la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe (72)

LABEL : CE2

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 au lait pasteurisé

Lieu de fabrication :
Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Sarthe en France
Lait collecté 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 pasteurisé 98% (origine : France), sel, ferments **lactiques**, enzyme coagulante microbienne.

Allergènes :
Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification usine :
Usine 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 72.264.001 CE

Séparer les éléments avant de trier

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 = 10 ; M = 100

Valeurs nutritionnelles

4 repas sur 20 (1)

	Pour 100g	Par portion (20g)
Valeur énergétique	1217 kJ- 293 kcal	243 kJ- 59 kcal
Matières grasses	23 g	4,6 g
dont AGS	15,5 g	3,1 g
Glucides	<0,01 g	<0,01 g
dont sucres	<0,01 g	<0,01 g
Protéines	21,5 g	4,3 g
Sel*	1,7 g	0,34 g
Calcium	680 (85% AQR**) mg	136 (17% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5
**AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 4 filets * 24 soit 96 portions	1 coffrets de 96 portions	192 unités logistiques
Code EAN	3073781225372	3073781225389	83073781225385
Poids net	1.920 KG	1.920 KG	368,64 KG
Poids brut	2.300 KG	2,471 KG	475,224 KG
Dimensions (mm)	393x197x101	393x197x101	1200x800x1626
D.G.C.***	42 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	16	12	192

*** Délai Garanti Client

(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 : 23%

Pas de mention de la température de conservation sur l'emballage individuel