# Boursin® Cuisine ail et fines herbes 5kg




**Lait et crème 100% français**
**Ail de qualité supérieure cultivé dans le Sud-Ouest de la France**
**Fabriqué à la fromagerie de Croisy sur Eure en Normandie (27)**
**Fines herbes UE et non UE**

LABEL : Commerce équitable

## 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 :
Spécialité culinaire à l'ail et aux fines herbes

### Lieu de fabrication :
Fromagerie de Croisy-sur-Eure, Normandie, France
Lait collecté en région Pays de la Loire
Fines herbes origine UE et non-UE

### Conservation :
Tenir au froid entre +2°C et +6°C. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 10 jours.

### Ingrédients :
**Lait*** entier 50% (Origine: France), **crème** 40% (Origine: France), ferments **lactiques**, ail et fines herbes (1,3%), sel, **lait** écrémé en poudre (Origine : France), épaississants : carraghénanes et farine de graines de caroube, poivre, conservateur : sorbate de potassium.

*Ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable français Agri-Éthique

### 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 ou FSSC 22000

**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 27.190.001 CE

LE TRI FACILE — ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE — BAC DE TRI
*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 |
| Enterotoxines staphylococciques | Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait | Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0 |
| E. Coli | ISO 16649 – 1 ou 2 | n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100 |
| Staphylocoques à coagulase positive | EN / ISO 6888-1 ou 2 | n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100 |

### Valeurs nutritionnelles

| | Pour 100g |
|---|---|
| Valeur énergétique | 774 kJ- 188 kcal |
| Matières grasses | 18,5 g |
| *dont AGS* | 12,5 g |
| Glucides | 2 g |
| *dont sucres* | 1 g |
| Protéines | 3 g |
| Sel* | 1,1 g |

*Sel = sodium x 2,5

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 seau de 5 kg

| | Unité de facturation | Unité logistique (PxLxH) | Palette |
|---|---|---|---|
| Conditionnement | 1 seau de 5 kg | 1 seau de 5 kg | 80 unités logistiques |
| Code EAN | 3073781124583 | 3073781124583 | 83073781124589 |
| Poids net | 5.000 KG | 5.000 KG | 400.000 KG |
| Poids brut | 5.180 KG | 5.180 KG | 414.400KG |
| Dimensions (mm) | 196x228x182 | 196x228x182 | 1200x800x919 |
| D.G.C.*** | 23 jours | | |
| Palettisation | Couches / palette | Colis / couche | Colis / palette |
| | 5 | 16 | 80 |

*** Délai Garanti Client