Chanteneige® 25g



Lait 100% français, collecté en moyenne à 60km de la fromagerie, crème 100% française
Produit fabriqué à la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe (72)

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 fromagère fouettée, au lait pasteurisé

Lieu de fabrication :
Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Pays de la Loire, France
Lait collecté en région Pays de la Loire

Conservation :
A conserver au froid entre +2°C et +6°C
Conservation à température ambiante possible : 2 heures

Ingrédients :
Lait* 51% (origine : France), **crème*** 33 % (origine : France), eau, ferments **lactiques**, phosphate de calcium, concentré des minéraux du **lait**, sel, vitamine D

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

Allergènes :
Lait et produits laitiers (y compris lactose).

Certification usine :
Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015), ISO 45001 (v.2018), ISO 5001 (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 72.264.001 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
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

8 repas sur 20 (1)

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1003 kJ- 243 kcal	251 kJ- 61 kcal
Matière grasses	22,5 g	5,6 g
dont AGS	15 g	3,8 g
Glucides	2,5 g	0,6 g
dont sucres	2,5 g	0,6 g
Protéines	7,5 g	1,9 g
Sel*	1 g	0,25 g
Calcium	1000 (125% AQR**) mg	250 (31% AQR**) mg
Vitamine D	9 µg (180% AQR**)	2,3 µg (46% AQR**)

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

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 25 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 54 portions	6 coffrets de 54 portions	48 unités logistiques
Code EAN	3073781000115	03073781000245	083073781000241
Poids net	1.350 KG	8.100 KG	388.800 KG
Poids brut	1.440 KG	9.218 KG	442.458 KG
Dimensions (mm)	190x271x75	380x271x225	1200x800x1350
D.G.C.***	44 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	8	48

*** 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 : 22,5%