

Kiri® Professionnel cream cheese 1 Kg



Catégorie : ingrédient fromager _Spécialité culinaire fromage fondu
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

Une plus juste rémunération des producteurs

Des vaches aux pâturages minimum 150 jrs par an pour améliorer leur bien-être

Produire du lait issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) et certifié

Un collectif engagé dans la réduction de son empreinte environnementale

*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 blanc fondu

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

Conservation :
Tenir au froid entre + 2°C et + 7°C. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 3 jours.

Ingrédients :
Lait* pasteurisé 55% (origine : France), crème* 35%, eau, protéines de lait, ferments lactiques (lait), sels de fonte (polyphosphates, phosphates de sodium, citrates de sodium), correcteur d'acidité (acide citrique), sel.

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

Certification usine :
Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, IFS, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015), ISO 50001 (v.2018), ISO 45001 (2018)

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

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

Marque de salubrité : FR 72.264.001 CE



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 = 10 ; M = 100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1418 kJ- 344 kcal
Matières grasses	33,5 g
dont AGS	22,5 g
Glucides	2 g
dont sucres	2 g
Protéines	8,5 g
Sel*	1,5 g

*Sel = sodium x 2,5

Données logistiques

Unité de consommation : 1 bloc de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 bloc de 1 kg	12 blocs de 1 kg	72 unités logistiques
Code EAN	3073781121308	03073781121315	73073781121314
Poids net	1.000 KG	12.000 KG	864.000 KG
Poids brut	1.059 KG	13.127 KG	945.158 KG
Dimensions (mm)	189x85x73	398x266x153	1200x800x1224
D.G.C.***	98 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	8	9	72

*** Délai Garanti Client

