

Kiri® 18 g



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 :

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 :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C  
Conservation à température ambiante  
possible : 24 heures

Ingrédients :

Lait\* frais pasteurisé 51% (origine : France), crème\* 33% (origine :  
France), eau, concentré des minéraux du lait, protéines de lait,  
ferments lactiques, 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



Séparer les éléments avant de trier

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 = 100 ; M = 1000 |

Valeurs nutritionnelles

|                    | Pour 100 g             | Par portion           |
|--------------------|------------------------|-----------------------|
| Valeur énergétique | 1256 kJ - 300 kcal     | 226 kJ - 54 kcal      |
| Matières grasses   | 28,5 g                 | 5,1 g                 |
| dont AGS           | 19 g                   | 3,4 g                 |
| Glucides           | 2 g                    | 0,4 g                 |
| dont sucres        | 2 g                    | 0,4 g                 |
| Protéines          | 9 g                    | 1,6 g                 |
| Sel*               | 1,3 g                  | 0,23 g                |
| Calcium            | 835 (100% AQR**) mg    | 150 (19% AQR**) mg    |
| Vitamine D         | 10 µg (150 % AQR**) mg | 1,8 µg (30% AQR**) mg |

\*Sel = sodium x 2,5

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 18 g

|                 | Unité de facturation     | Unité logistique (PxLxH)  | Palette               |
|-----------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Conditionnement | 1 coffret de 80 portions | 6 coffrets de 80 portions | 77 unités logistiques |
| Code EAN        | 3073781144239            | 3073781144246             | 83073781144242        |
| Poids net       | 1,440 KG                 | 8,640 KG                  | 665,280 KG            |
| Poids brut      | 1,567 KG                 | 9,639 KG                  | 742,208 KG            |
| Dimensions (mm) | 171x215x65               | 521x221x142               | 1200x800x1571         |
| D.G.C.***       | 56 jours                 |                           |                       |
| Palettisation   | Couches / palette        | Colis / couche            | Colis / palette       |
|                 | 11                       | 7                         | 77                    |

\*\*\* 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.

