

Une marque connue et reconnue depuis 100 ans !

**USAGES**

Un fromage ludique et pratique - A proposer en fin de repas au menu enfant, en panier pique nique ou en vente additionnelle en snacking !



Tous les bienfaits d'un produit laitier associé à des gressins :&nbsp;céréales et calcium&nbsp;!

Fabriqué à Lons Le Saunier, avec du lait en poudre qui provient de&nbsp;lait 100% français&nbsp;collecté à la ferme.

Sans colorant, sans épaississant et sans conservateur.



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

## **i Informations Produit**

### **Dénominations**

Fromage fondu

### **Lieu de fabrication**

Fromagerie de Lons Le Saunier, Jura en France

### **Conservation**

Conservation au froid entre +4°C et +12°C / Conservation à température ambiante possible : 24 heures

### **Ingrédients**

Lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, concentré des minéraux du lait, protéines de lait, sels de fonte (polyphosphates), concentré lactique laitier.

Gressins: farine de blé, huile de tournesol, malt d'orge, sel, levure. Peut contenir des traces de sésame.

102 g de farine de blé sont utilisés pour fabriquer 100 g de gressins.

### **Allergènes**

Lait et produits laitiers (y compris lactose)/ Allergènes ajoutés (hors lait) : Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten

### **Caractères microbiologique**

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Escherichia coli	ISO 16649 ? 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

### **Certification Usine**

Lons sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004) OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

### **Marque de salubrité**

FR 39.300.001 CE

### **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

## Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
<b>Valeur énergétique</b>	421 kJ- 101 kcal
<b>Matière grasses</b>	5,6 g
<b>dont AGS</b>	3,3 g
<b>Glucides</b>	8,9 g
<b>dont sucres</b>	1,9 g
<b>Protéines</b>	3,5 g
<b>Sel*</b>	0,56 g
<b>Calcium</b>	200 mg (25% AQR***)

\* Sel = sodium x 2,5 \* Apport quotidien de référence

## Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique	Palette
Conditionnement	1 coffret de 20 portions	1 coffret de 20 portions	442 unités logistiques
Code EAN	3073781099263	03073781099270	083073781099276
Poids net	0.700 KG	0.700 KG	309.400 KG
Poids brut	0.856 KG	0.856 KG	381.250 KG
Dimensions (mm)	200x132x115	200x132x115	1200x800x1525
D.G.C.*	70 jours	70 jours	70 jours
Palettisation	13 Couches / palette	34 Colis / couche	442 Colis / palette

\*Délai Garanti Client