

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 : céréales et calcium !

Fabriqué à Lons Le Saunier, avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français 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 |
|---------------------------|---------------------|
| Valeur énergétique | 421 kJ- 101 kcal |
| Matière grasses | 5,6 g |
| dont AGS | 3,3 g |
| Glucides | 8,9 g |
| dont sucres | 1,9 g |
| Protéines | 3,5 g |
| Sel* | 0,56 g |
| Calcium | 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