

Mini Babybel® rouge



La marque de fromage préférée des enfants*

USAGES

Le fromage unique à la cire rouge avec 98% de lait;

Fabriqué à Evron en France avec du lait 100% français collecté à moins de 200 kms chez nos éleveurs partenaires.

Recette sans ajout d'additif ni conservateur

*Tracking enfants 2020, 500 enfants interrogés.
Veillez à ce que les enfants de moins de 4 ans mangent par petites bouchées et sous la supervision d'un adulte



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

i Informations Produit

Dénominations

Fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite

Lieu de fabrication

Fromagerie de Evron, Mayenne, France

Conservation

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

Ingrédients

Lait (Origine: France), sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne.

Allergènes

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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 = 10 ; M = 100

Certification Usine

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

Marque de salubrité

FR 53.097.002 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

Mini Babybel® rouge

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	268 kJ- 64 kcal
Matière grasses	5,1 g
dont AGS	3,4 g
Glucides	<0,5 g
dont sucres	<0,5 g
Protéines	4,7 g
Sel*	0,40 g
Calcium	150 (19% AQR**) mg

* 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 96 portions	3 coffrets de 96 portions	84 unités logistiques
Code EAN	1 coffret de 96 portions	03073780823463	083073780823469
Poids net	2.112 KG	6.336 KG	532.224 KG
Poids brut	2.718 KG	8.156 KG	685.101 KG
Dimensions (mm)	393x193x81	393x193x243	1200x800x1696
D.G.C.*	42 jours	42 jours	42 jours
Palettisation	7 couches par palette	12 colis par couche	84 colis par palette

*Délai Garanti Client