

Mini babybel® bio



Un fromage naturellement riche en calcium et en protéines

USAGES

Recette simple avec 98% de lait. Fabriqué à Sablé-sur-Sarthe en France avec du lait bio français collecté tous les 3 jours et livré dans la journée à la fromagerie.

Une recette élaborée à partir de lait Bio français issu de vaches françaises

*Élevées en pâturage, qui sont en extérieur lorsque les conditions climatiques le permettent et nourries d'une alimentation bio et sans OGM (<0,9%) Conformément au cahier des charges de l'élevage biologique.



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

i Informations Produit

Dénominations

Fromage au lait pasteurisé

Lieu de fabrication

Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Sarthe en France

Conservation

A conserver au froid entre +4°C et +8°C

Ingrédients

Lait pasteurisé 98% (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

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

Marque de salubrité

FR 72.264.001 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	243 kJ- 59 kcal
Matière grasses	4,6 g
dont AGS	3,1 g
Glucides	<0,01 g
dont sucres	<0,01 g
Protéines	4,3 g
Sel*	0,36 g
Calcium	136 (17% 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	3073781101157	3073781101164	83073781101160
Poids net	1.920 KG	5.760 KG	483.840 KG
Poids brut	2.489 KG	7.469 KG	628.814 KG
Dimensions (mm)	397x195x78	397x195x234	1200x800x1647
D.G.C.*	42 jours	42 jours	42 jours
Palettisation	7 couches / palette	12 colis / couche	84 colis / palette

*Délai Garanti Client