

Babybel® mini roulés



Une forme originale en spirale, à dérouler.

USAGES

Une coupelle qui protège le fromage et qui s'emporte partout.

Recette sans ajout d'additif ni de conservateur. Sans lactose Fabriqué à Sablé-sur-Sarthe en France, avec du lait 100% français collecté à moins de 200 kms auprès de nos éleveurs partenaires.

Babybel® s'engage avec ses éleveurs partenaires pour l'accès des vaches aux pâturages et la garantie d'une nourriture sans OGM (<0,9).



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

i Informations Produit

Dénominations

Fromage à pâte filée

Lieu de fabrication

Fromagerie de Sablé sur Sarthe, Pays de la Loire en France

Conservation

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

Ingrédients

Lait 92%, eau, sel, ferments lactiques, coagulant microbien.

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

Babybel® mini roulés

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	194 kJ- 47 kcal
Matière grasses	3,1 g
dont AGS	2,1 g
Glucides	traces
dont sucres	traces
Protéines	4,5 g
Sel*	0,26 g
Calcium	94 (12% 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	63 unités logistiques
Code EAN	3073781098389	03073781098396	083073781098392
Poids net	1.632 KG	4.896 KG	308.448 KG
Poids brut	1.777 KG	5.514 KG	347.743 KG
Dimensions (mm)	390x260x71	390x260x213	1200x800x1491
D.G.C.*	42 jours	42 jours	42 jours
Palettisation	7 Couches / palette	9 Colis / couche	63 Colis / palette

*Délai Garanti Client