



Fromage naturellement riche en calcium et en protéines

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



Veillez à ce que les enfants de moins de 4 ans mangent par petites bouchées et sous la supervision d'un adulte

## Informations Produits

### Dénomination :

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)

### 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

### Caractères microbiologiques :

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

### Valeurs nutritionnelles

4 repas  
sur 20 <sup>(1)</sup>

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1217 kJ- 293 kcal	243 kJ- 59 kcal
Matière grasses	23 g	4,6 g
dont AGS	15,5 g	3,1 g
Glucides	<0,01 g	<0,01 g
dont sucres	<0,01 g	<0,01 g
Protéines	21,5 g	4,3 g
Sel*	1,8 g	0,36 g
Calcium	680 (85% AQR**) mg	136 (17% AQR**) mg

\*Sel = sodium x 2,5

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.

Taux de matières grasses sur poids total : 23%

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	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		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	12	84

\*\*\* Délai Garanti Client