

# Boursin® Nature 16g



**Une marque à forte notoriété : 97% de notoriété globale\***

Une qualité et un savoir faire reconnus.

Un fromage irrésistible au goût frais et crémeux.

**Fabriqué dans la fromagerie de Pacy-sur-Eure, en Haute-Normandie.**

Nous veillons à sélectionner un lait français de qualité, collecté auprès de nos éleveurs partenaires auprès desquels nous encourageons au maximum le **pâturage (pendant une période minimale de 150 jours), qui participe au bien être des vaches.** \*\*

\*Millward Brown, novembre 2013

\*\*Retrouvez tous nos engagements sur [www.belfoodservice.fr/nos-engagements](http://www.belfoodservice.fr/nos-engagements)

## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Pacy sur Eure, Normandie en France

### Conservation :

A conserver au froid entre +2°C et +6°C

Conservation à température ambiante possible : 2 heures

### Ingrédients :

lait et crème pasteurisés (Origine : France), ferments lactiques, sel, conservateur : sorbate de potassium.

Peut contenir des traces de fruits à coque.

### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Certification Usine :

Pacy sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 27.190.001 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
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

## Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1666 kJ- 404 kcal	267 kJ- 65 kcal
Matière grasses	40 g	6,4 g
dont AGS	27 g	4,3 g
Glucides	2,5 g	0,4 g
dont sucres	2,5 g	0,4 g
Protéines	8 g	1,3 g
Sel*	1,3 g	0,21 g

## Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 30 portions	8 coffrets de 30 portions	130 unités logistiques
Code EAN	3073781166392	03175461000894	083175461000890
Poids net	0.480 KG	3.840 KG	499.200 KG
Poids brut	0.532 KG	4.405 KG	572.650 KG
Dimensions (mm)	206x84x43	346x223x94	1200x800x1225
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	13	10	130

\*\*\* Délai Garanti Client