

# Kiri® Malin 16,66g



Une délicieuse recette de Kiri®, avec une texture fondante, facile à tartiner

Une microbarquette pratique : ne s'écrase pas ! Facilement manipulable par les chefs et les convives

Convient aussi bien en fin de repas, pique-nique qu'entrée, en accompagnement de bâtonnets de légumes

Riches en calcium et en vitamine D

- Du lait frais pasteurisé collecté dans le Pays de la Loire auprès de nos éleveurs partenaires de l'APBO\*\* dans un rayon de 50 km autour de la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe.

- Des éleveurs engagés pour des vaches aux pâturages (150 jours par an minimum) et nourries sans OGM (<0,9)



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

## Informations Produits

### Dénomination :

Spécialité fromagère fondue à la crème

### Lieu de fabrication :

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

### Conservation :

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

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

### Ingrédients :

lait frais pasteurisé 60% (origine : France), crème 25% (origine : France), eau, ferments lactiques, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates, phosphates de sodium et citrates de sodium, protéines de lait, sel, concentré des minéraux du lait, épaississant : gomme de xanthane, vitamine D.

### 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 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

### Valeurs nutritionnelles

8 repas sur 20 (1)

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1100 kJ- 266 kcal	183 kJ- 44 kcal
Matière grasses	26 g	4,3 g
dont AGS	17,5 g	2,9 g
Glucides	2 g	0,3 g
dont sucres	2 g	0,3 g
Protéines	6 g	1 g
Sel*	1,3 g	0,22 g
Calcium	900 (113% AQR**) mg	150 (19% AQR**) mg
Vitamine D	9 µg (180 % AQR**) mg	1,5 µg (30% 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 : 26%

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16,66 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 54 portions	6 coffrets de 54 portions	72 unités logistiques
Code EAN	3073781084474	03073781084481	083073781084487
Poids net	0.900 KG	5.398 KG	388.656 KG
Poids brut	0.990 KG	6.409 KG	461.454 KG
Dimensions (mm)	190x271x55	380x271x165	1200x800x1485
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	9	8	71

\*\*\* Délai Garanti Client