

Kiri® Professionnel bloc 1 Kg



Kiri® apporte du crémeux et de la gourmandise à vos recettes !

- Apporte de la tenue à vos préparations sucrées comme salées
- Un goût frais de crème avec une petite pointe de sel
- Résiste à la surgélation



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Pâtisseries



Tartes



Sauces

Informations Produits

Dénomination :

Fromage blanc fondu

Ingrédients :

Fromage blanc fondu:

Lait frais pasteurisé 55% (origine France), **crème** 35% (origine France), eau, protéines de **lait**, ferments lactiques, **sels** de fonte: polyphosphates, phosphates de sodium, citrates de sodium, acide citrique, **sel**

Lieu de fabrication :

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

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Tenir au froid entre + 4 °C et + 8 °C avant et après ouverture.
Après ouverture, à conserver refermé et utiliser sous 3 jours.

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

	Pour 100g
Valeur énergétique	1418 kJ- 344 kcal
Matière grasses	33,5 g
dont AGS	22,5 g
Glucides	2 g
dont sucres	2 g
Protéines	8,5 g
Sel*	1,5 g

*Sel = sodium x 2,5

Données logistiques

Unité de consommation : 1 bloc de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 bloc de 1 kg	12 blocs de 1 kg	72 unités logistiques
Code EAN	3073781121308	03073781121315	083073781123414
Poids net	1.000 KG	12.000 KG	864.000 KG
Poids brut	1.059 KG	13.127 KG	945.158 KG
Dimensions (mm)	189x85x73	398x266x153	1200x800x1224
D.G.C.***	98 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	8	9	72

*** Délai Garanti Client