Mini Bonbel® 20g



Une saveur douce et une texture moelleuse
Une coque en cire alimentaire protectrice du fromage
Une portion naturellement riche en calcium (152 mg de calcium / portion)
Adapté aux végétariens



Fabriqué dans la fromagerie d'Evron, dans les Pays de la Loire

Informations Produits

Dénomination:

Fromage au lait pasteurisé

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Evron, Mayenne en France

Conservation:

Tenir au froid entre +4°C et +8°C

Ingrédients:

Lait pasteurisé (Origine: France), sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine:

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

Données logistiques

Unité logistique

3 coffrets de 96 portions

3073781135671

5.760 KG

7.522 KG

193x393x243

42 jours

Colis / couche

12

Palette

84 unités logistiques

83073781135677

483.840 KG

631.878 KG

800x1200x1696

Colis / palette

84

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité: FR 53.097.002 CE

Unité de consommation : 1 portion de 20g

Unité de facturation

1 coffret de 96 portions

3073781135664

1.920 KG

2.507 KG

193x393x81

Couches / palette

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

8 repas		
sur 20 (1)	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	1000kJ - 240kcal	200kJ - 48kcal
Matière grasses	15,5 g	3,1g
dont AGS	10,5 g	2,1g
Glucides	traces	traces
dont sucres	traces	traces
Protéines	25 g	5,0g
Sel*	1,8 g	0,36g
Calcium	760 (95% AQR**) mg	152 (19% AQR**) mg

Sel = sodium x 2,5

Conditionnement

Code EAN

Poids net Poids brut

MAJ - 25/03/2024

(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 : 15,5%



^{**}AQR : Apport Quotidien de Référence

Dimensions (mm)
D.G.C.***

Palettisation

^{***} Délai Garanti Client