

Port Salut® Tranches 6 tranches (120g)



Port Salut, une authentique recette de Saint-Paulin à la texture douce et fruitée, depuis 1816
 Fabriqué dans la fromagerie de Cléry-le-Petit, dans le Grand Est
 Un format de 20 g adapté à la confection de sandwiches
 Un produit adapté à la revente dans les stations-services et boutiques de proximité



Informations Produits

Dénomination :

Fromage

Ingrédients :

Lait pasteurisé (origine : France), protéines de lait, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, colorant : E160b ii Annatto norbixin.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Cléry, Meuse en France

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C
 Conditionné sous atmosphère protectrice

Certification Usine :

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

Marque de salubrité : FR 55.119.002 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	AFNOR – BRD07/10 – 04/05(PCR)	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 = 100, M = 1000

Valeurs nutritionnelles

4 repas sur 20 (1)

	Pour 100g	Pour 20g
Valeur énergétique	1400 kJ- 338 kcal	280 kJ - 68 kcal
Matière grasses	28 g	5,6 g
dont AGS	19 g	3,8 g
Glucides	traces	traces
dont sucres	traces	traces
Protéines	21,5 g	4,3 g
Sel*	1,9 g	0,38 g
Calcium	650 (81% AQR**) mg	130 (16%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 : 28%

Données logistiques

Unité de consommation : 1 tranche de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 boîte de 6 tranches	10 boîtes de 6 tranches	340 unités logistiques
Code EAN	3073780853927	3073781028294	83073781028290
Poids net	0,120kg	1,200kg	408kg
Poids brut	0,132kg	1,400kg	476,352kg
Dimensions (mm)	13x143x161	172x151x151	1200x800x1525
D.G.C.***	35 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	10	34	340

*** Délai Garanti Client