

Samos® 18 g x 80



- Une nouvelle recette réalisée uniquement à partir d'ingrédients laitiers et d'une pincée de sel
- Fabriqué dans notre fromagerie de Sablé-sur-Sarthe dans les Pays de la Loire à partir de lait collecté dans un rayon de 150 km
- Des éleveurs engagés pour des vaches en pâturage (150 jours par an minimum)
- Riche en calcium et en vitamine D



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Informations produit

Dénomination :

Fromage blanc fondu

Ingrédients :

lait frais pasteurisé 55% (origine : France), crème 30% (origine : France), eau, concentré des minéraux du lait, protéines de lait, ferments lactiques, sel.

Lieu de fabrication :

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

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

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

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

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	1303 kJ - 315 kcal	235 kJ - 57 kcal
Matière grasses	29 g	5,2 g
dont AGS	19,5 g	3,5 g
Glucides	4,5 g	0,8 g
dont sucres	2,5 g	0,5 g
Protéines	9 g	1,6 g
Sel*	1,1 g	0,20 g
Calcium	835 (100% AQR**) mg	150 (19% AQR**) mg
Vitamine D	7,5 µg (150 % AQR**)	1,5 µg (30% AQR**)

*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.

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 18 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	6 coffrets de 80 portions	77 unités logistiques
Code EAN	3073781155259	3073781155266	83073781155262
Poids net	1,440 KG	8,640 KG	665,280 KG
Poids brut	1,567 KG	9,639 KG	742,208 KG
Dimensions (mm)	171x215x65	521x221x142	1200x800x1571
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	11	7	77

*** Délai Garanti Client