

# La Vache qui rit® 16,66g



Une marque à forte notoriété connue et reconnue depuis 100 ans

Une recette unique et un goût universel.

Riche en calcium et vitamine D

Sans colorant, sans épaississant et sans conservateur.

Fabriqué à Dole dans le Jura, avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à la ferme.



## Informations Produits

### Dénomination :

Fromage fondu

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Dole, Jura en France

### Conservation :

Conservation au froid entre +4°C et +12°C

Conservation à température ambiante possible : 24 heures

### Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de lait, sel de fonte : polyphosphates, phosphate tricalcique, concentré des minéraux du lait, concentré lactique laitier, vitamine D.

### Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Certification Usine :

Dôle sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)  
OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 39.198.001 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	964 kJ- 232 kcal	161 kJ- 39 kcal
Matière grasses	18 g	3 g
dont AGS	12 g	2 g
Glucides	6,5 g	1,1 g
dont sucres	6,5 g	1,1 g
Protéines	11 g	1,8 g
Sel*	1,7 g	0,28 g
Calcium	910 (114% AQR**) mg	152 (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 : 18%

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 16,66 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 80 portions	3 doubles coffrets de 80 portions	96 unités logistiques
Code EAN	3073781097702	03073781097719	083073781097715
Poids net	1.333 KG	7.997 KG	767.712 KG
Poids brut	1.369 KG	8.805 KG	846.872 KG
Dimensions (mm)	224x171x56	335x215x172	1200x800x1379
D.G.C.***	90 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	8	12	96

\*\*\* Délai Garanti Client