

Fromagerie Blanc FJ

contact@fromagerieblanc.fr

11 RUE MARCEL BEAU

79200 PARTHENAY

Tel: 05.49.95.71.12

Fax: 05.49.64.93.02



<https://www.johnnyblanc.fr>

SIRET: 34828622000044

Code NAF : 1051C

TVA : FR 86 348 286 22

Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Caillebotte

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au lait cru

Classification: pâte molle

Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France

Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 800

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Emballage: sous atmosphère contrôlée

Poids: 130g l'unité

Conservation: au frais, 4°C max

DLUO: 60 jours à l'emballage



Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%

Gras sur produit fini: 20%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g