

Fromagerie Blanc F.J

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: Palet frais échalote

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.

Enrobages: échalote

Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre, autres traces possibles

Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.

Gencod: 3 76 0177 060 685

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Emballage: sous atmosphère contrôlée

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 180g l'unité

Conservation: au frais, 4°C max

DDM: 60 jours à date de fabrication



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: 21%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

| Valeur Nutritionnelles | Pour 100g |
|------------------------|----------------|
| Energie | 1234Kj/319Kcal |
| MG | 21g |
| Acide gras saturés | 18,5g |
| Protéines | 22g |
| Glucides | 1,5g |
| Sucres | 1,01g |
| Sel | 1,5g |