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 jardin

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: ail, oignon, échalote, tomate, persil, poivre, ciboulette et estragon
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, poivre, autres traces possibles Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 708
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