

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

Sommaire fiches produits :

Les Lactiques Affinés

Arc de Triomphe x6.....	4
Buchette blanche x6	5
Buchette cendrée x6	6
Cabri blanc x9.....	7
Cabri blanc x12.....	8
Cabri cendré x9	9
Cabri cendré x12	10
Chabis blanc x12	11
Chabis cendré x12.....	12
Chèvre feuille blanc sur feuille de châtaignier x6	13
Chèvre feuille cendré sur feuille de châtaignier x6.....	14
Cœur blanc x5	15
Cœur blanc x8	16
Cœur cendré x5	17
Cœur cendré x8	18
Crottin blanc x15.....	19
Crottin cendré x15	20
Fusette blanche x6.....	21
Fusette cendrée x6	22
Mothais blanc sur feuille de châtaignier x5	23
Mothais blanc sur feuille de châtaignier x10	24
Mothais cendré sur feuille de châtaignier x5.....	25
Mothais cendré sur feuille de châtaignier x10.....	26
Palet blanc x9.....	27
Palet blanc x12	28
Palet cendré x9	29
Palet cendré x12	30
Pavé cendré x6.....	31
Pyramide blanche x6.....	32
Pyramide cendrée x6	33
Roue blanche x6.....	34
Roue cendrée x6	35
Grand Saint Maure x6	36
Saint Maure x6.....	37

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

Les Lactiques Affinés (suite)

Sauvaget blanc sur feuille de châtaignier x5	38
Sauvaget blanc sur feuille de châtaignier x10	39
Sauvaget cendré sur feuille de châtaignier x5	40
Sauvaget cendré sur feuille de châtaignier x10	41
Tour de chèvre x6	42
Tricorne blanc x5	43
Tricorne blanc x8	44
Tricorne cendré x5	45
Tricorne cendré x8	46
Chèvre coupe blanc	47
Chèvre coupe cendré	48
Chèvre coupe truffe	49

Les Lactiques frais

Caille de chèvre	50
Faisselle de chèvre	51
Crottin frais x15	52
Palet frais x6	53
Petit palet frais x6	54
Petit campagnard x6	55

Les Lactiques frais aromatisés

Fusette piment x6	56
Palet frais bambin x6	57
Saveur bambin x6	58
Palet frais basilic x6	59
Palet frais estragon x6	60
Palet frais herbes x6	61
Saveur herbes x6	62
Palet frais échalote x6	63
Saveur échalote x6	64
Palet frais jardin x6	65
Saveur jardin x6	66
Palet frais piment x6	67
Saveur piment x6	68
Palet frais poivres x6	69

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

Les Lactiques frais aromatisés (suite)

Saveur poivres x6.....	70
Palet frais potagère x6.....	71
Saveur potagère x6.....	72
Palet frais sarriette x6.....	73
Saveur sarriette x6.....	74
Palet frais truffe x6.....	75
Saveur truffe x9.....	76
Saveur papaye x6.....	77
Saveur pomme cannelle raisin x6.....	78
Miel 100g.....	79
Miel 140g.....	80
Figue 100g.....	81
Figue 140g.....	82

Pâte pressée non cuite

Le petit Saint-Denis x5.....	83
Le Saint-Denis.....	84
Tomme de chèvre au lait cru.....	85
Raclette de chèvre au lait cru.....	86

Pâte molle à croûte fleurie

Mini gâtinais x9.....	87
Gâtinais x6.....	88
Gâtinais à la coupe.....	89
Crèmeux du logis x5.....	90

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: Arc de Triomphe x6

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 060 012

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

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	0g
Sel	1,5g

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: Buchette blanche x6

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: 3 760 177 060 043

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 200g 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	0g
Sel	1,5g

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: Buchette cendrée x6

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, cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 050

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 200g 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	0g
Sel	1,5g

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: Cabri blanc x9

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: 3 760 177 060 067

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 9 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	0g
Sel	1,5g

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: Cabri blanc x12

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: 3 760 177 060 074

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 12 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	0g
Sel	1,5g

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: Cabri cendré x9

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, cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 081

Agrément sanitaire : FR 79 202 024 CE

Nature emballage : caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 9 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	0g
Sel	1,5g

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: Cabri cendré x12

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, cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 098

Agrément sanitaire : FR 79 202 024 CE

Nature emballage : caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 12 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	0g
Sel	1,5g

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: Chabis blanc x12

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: 3 760 177 060 104

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 390g

Colis: 12 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	0g
Sel	1,5g

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: Chabis cendré x12

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, cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 111

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 390g

Colis: 12 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	0g
Sel	1,5g

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: Chèvre feuille blanc x6

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 060 128

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 150g 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	0g
Sel	1,5g

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: Chèvre feuille cendré x6

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, cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 135

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 150g 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	0g
Sel	1,5g

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: Cœur blanc x5

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: 3 760 177 060 142

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 5 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	0g
Sel	1,5g

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: Cœur blanc x8

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: 3 760 177 060 159

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 8 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	0g
Sel	1,5g

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: Cœur cendré x5

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, cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 173

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 5 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	0g
Sel	1,5g

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: Cœur cendré x8

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, cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 180

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g (par 5) et 315g (par 8)

Colis : 8 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	0g
Sel	1,5g

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: Crottin blanc x15

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: 3 760 177 060 203

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 15 fromages par colis

Poids: 80g 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	0g
Sel	1,5g

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: Crottin cendré x15

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, cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 210

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 15 fromages par colis

Poids: 80g 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	0g
Sel	1,5g

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: Fusette blanche x6

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: 3 760 177 060 234

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

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	0g
Sel	1,5g

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: Fusette cendrée x6

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, cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 241

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

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	0g
Sel	1,5g

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: Mothais blanc sur feuille de châtaignier x5

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 060 319

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 5 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	0g
Sel	1,5g

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: Mothais blanc sur feuille de châtaignier x10

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 060 326

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 437g

Colis: 10 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	0g
Sel	1,5g



Désignation: Mothais cendré sur feuille de châtaignier x5

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, cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 333

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 5 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	0g
Sel	1,5g

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: Mothais cendré sur feuille de châtaignier x10

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, cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 340

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 437g

Colis: 10 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	0g
Sel	1,5g

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 blanc x9

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: 3 760 177 060 357

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 9 fromages par colis

Poids: 150g 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	0g
Sel	1,5g

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 blanc x12

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: 3 760 177 060 364

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis : 12 fromages par colis

Poids: 150g 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	0g
Sel	1,5g

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 cendré x9

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, Cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 388

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 9 fromages par colis

Poids: 150g 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	0g
Sel	1,5g

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 cendré x12

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, Cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 395

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 12 fromages par colis

Poids: 150g 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	0g
Sel	1,5g

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: Pavé cendré x6

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, Cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 425

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 300g 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	0g
Sel	1,5g

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: Pyramide blanche x6

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 060 432

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 370g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 230g 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	0g
Sel	1,5g

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: Pyramide cendrée x6

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, Cendre.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 449

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 370g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 230g 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	0g
Sel	1,5g

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: Roue blanche x6

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 060 456

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

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	0g
Sel	1,5g

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: Roue cendrée x6

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,

Cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 463

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

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%

<u>Valeur Nutritionnelles</u>	<u>Pour 100g</u>
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	21g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

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: Grand Saint Maure x6

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, Cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 470

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 400g 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	0g
Sel	1,5g

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: Saint Maure x6

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, Cendre végétale.

Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 487

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 300g 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	0g
Sel	1,5g

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: Sauvaget blanc sur feuille de châtaignier x5

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 060 258

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 5 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	0g
Sel	1,5g

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: Sauvaget blanc sur feuille de châtaignier x10

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 060 265

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 437g

Colis: 10 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	0g
Sel	1,5g

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: Sauvaget cendré sur feuille de châtaignier x5

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, Cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 289

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 5 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	0g
Sel	1,5g

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: Sauvaget cendré sur feuille de châtaignier x10

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, Cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 296

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 437g

Colis : 10 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	0g
Sel	1,5g

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: Tour de chèvre x6

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: 3 760 177 060 029

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 160g 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	0g
Sel	1,5g

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: Tricorne blanc x5

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 060 494

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 5 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	0g
Sel	1,5g

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: Tricorne blanc x8

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 060 500

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 8 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	0g
Sel	1,5g

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: Tricorne cendré x5

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, Cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 517

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 303g

Colis: 5 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	0g
Sel	1,5g

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: Tricorne cendré x8

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, Cendre végétale.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 524

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 8 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	0g
Sel	1,5g

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: Chèvre coupe blanc

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 060 531

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 1 fromage par colis

Poids: environ 1 kg

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	0g
Sel	1,5g

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: Chèvre coupe cendré

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, cendre végétale.

Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 555

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 1 fromage par colis

Poids: environ 1 kg

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	0g
Sel	1,5g

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: Chèvre coupe truffe

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, 1,6% de Brisure de truffe tuber aestivum vittad.

Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 548

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse Bois

Poids emballage : 315g

Colis: 1 fromage par colis

Poids: environ 1kg

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	0g
Sel	1,5g

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: Caille de chèvre

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.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 562

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Sceau

Poids emballage : 75g

Colis: 1 par colis

Poids: environ 2,5 kg

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	0g
Sel	1,5g

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: Faisselle de chèvre x6

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.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 586

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Carton

Poids emballage : 42g

Colis: 6 par colis

Poids: 350g 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	0g
Sel	1,5g

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: Crottin frais x12pin

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 060 609

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 34g

Colis: 12 fromages par colis

Poids: 80g 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	0g
Sel	1,5g

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 x6

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 060 593

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

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	0g
Sel	1,5g

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: Petit palet frais x6

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 060 616

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 140g 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	0g
Sel	1,5g

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: Petit campagnard x6

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 060 623

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

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	0g
Sel	1,5g

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: Fusette piment x6

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, Piment d'Espelette.

Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 630

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 34g

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



Désignation: Palet frais bambin x6

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, graines de pavot, tomate.

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 060 746

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

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

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: Saveur bambin x6

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, graines de pavot, tomate.

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 060 845

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 80g 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

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 basilic x6

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, basilic.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 661

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

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

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 estragon x6

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, Estragon.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 678

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

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



Désignation: Palet frais herbes x6

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: herbes de Provence

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 060 753

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 190g 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

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: saveur herbes x6

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: herbes de Provence

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 060 852

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 80g 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



Désignation: Palet frais échalote x6

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

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

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

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: Saveur échalote x6

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 060 784

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 80g 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

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 x6

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

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

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

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: Saveur jardin x6

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 060 807

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 80g 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

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 piment x6

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: piment d'espelette

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 715

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

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

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: Saveur piment x6

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: piment d'espelette

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 814

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 80g 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

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 poivre x6

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: poivre

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 060 692

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

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

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: Saveur poivre x6

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: poivre

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 060 791

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 80g 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

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 potagère x6

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: poireau, carotte, échalote, oignon

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 060 739

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

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

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: Saveur potagère x6

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: poireau, carotte, échalote, oignon

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 060 838

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 80g 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

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 sarriette x6

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: sarriette

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 060 722

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

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

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: Saveur sarriette x6

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: sarriette

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 060 821

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 80g 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

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: Saveur pain d'épice x6

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: chapelure de pain d'épice

Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre, gluten (seigle et blé) autres traces possibles. Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : fruit à coque.

Gencod: 3 76 0177 060 869

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 80g 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

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 truffe x6

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, 1,6% de Brisure de truffe tuber aestivum vittad.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, truffe.

Gencod: 3 760 177 060 654

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

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

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: Saveur truffe x9

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, 1,6% de Brisure de truffe tuber aestivum vittad.

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, truffe.

Gencod: 3 760 177 060 647

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 9 fromages par colis

Poids: 80g 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

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: Saveur papaye x6

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, papaye

Enrobage : papaye, sucre de canne, E220

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

Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, Noisettes, moutarde, gluten, lactose, noix.

Gencod: 3 76 0177 060 760

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 120g 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

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 : Saveur pomme cannelle raisin x6

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, pomme, cannelle, raisin

Enrobage : pomme, cannelle, raisin

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, autres traces possibles Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, Noisettes, moutarde, gluten, lactose, noix.

Gencod: 3 76 0177 060 777

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 120g 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



Désignation : Saveur miel 100g

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.

Ingrédients supplémentaires : miel

Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre, miel.

Gencod: 3 76 0177 060 876

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 100g 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

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: Saveur figue 100g

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

Ingrédients supplémentaires : Figue

Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 890

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: Boite polystyrène (sous atmosphère contrôlée)

Poids emballage : 22g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 100g 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	0g
Sel	1,5g

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: Petit Saint Denis x5

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**

Classification: pâte pressée non cuite

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 060 951

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: boîte en bois imprimée + caisse bois

Poids emballage : 3187g

Colis: 5 fromages par colis

Poids: environ 500g par fromage

Conservation: au frais, 4°C max

DDM: 60 jours à date d'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: 21%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1533Kj/368Kcal
MG	21g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	24g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

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: Grand Saint Denis

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**

Classification: pâte pressée non cuite

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 060 968

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: boîte en bois imprimée

Poids emballage : 188g

Colis: 1 fromage par colis

Poids: environ 2kg par fromage

Conservation: au frais, 4°C max

DDM: 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: 21%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1533Kj/368Kcal
MG	21g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	24g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

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: Tomme de chèvre au lait cru

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au lait cru

Classification: pâte pressée non cuite

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 060 975

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse en bois

Poids emballage : 437g

Colis: 1 fromage par colis

Poids: environ 2 kg par fromage

Conservation: au frais, 4°C max

DDM: 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: 21%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1533Kj/368Kcal
MG	21g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	24g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

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: Raclette de chèvre au lait cru

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au lait cru

Classification: pâte pressée non cuite

Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France

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

Présence d'allergènes: lait cru de chèvre

Gencod: 3 760 177 060 982

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Emballage: caisse en bois

Colis: 1 fromages par colis

Poids: environ 6,5 kg par fromage

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: 21%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1533Kj/368Kcal
MG	21g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	24g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

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: Mini gatinais x9

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**

Classification: pâte molle croûte fleurie

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 060 937

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: boîte en bois imprimée + caisse bois

Poids emballage : 2597g

Colis: 9 fromages par colis

Poids: 130g l'unité

Conservation: au frais, 4°C max

DDM: 45 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: 21%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1220Kj/293Kcal
MG	21g
Acide gras saturés	11,5g
Protéines	17,9g
Glucides	1,2g
Sucres	0g
Sel	1,5g

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: Gatinais x6

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**

Classification: pâte molle croûte fleurie

Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France

Ingédients: **lait cru** de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.

Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 920

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: boîte en bois imprimée + caisse bois

Poids emballage : 2717g

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 180g l'unité

Conservation: au frais, 4°C max

DDM: 45 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: 21%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1220Kj/293Kcal
MG	21g
Acide gras saturés	11,5g
Protéines	17,9g
Glucides	1,2g
Sucres	0g
Sel	1,5g

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: Gatinais à la coupe

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au lait cru

Classification: pâte molle croûte fleurie

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 060 944

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: boîte en bois imprimée

Poids emballage : 124g

Colis: 1 fromage par colis

Poids: environ 1kg

Conservation: au frais, 4°C max

DDM: 45 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: 21%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1220Kj/293Kcal
MG	21g
Acide gras saturés	11,5g
Protéines	17,9g
Glucides	1,2g
Sucres	0g
Sel	1,5g

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: Crèmeux du logis

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**

Classification: pâte molle croûte fleurie

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 060 913

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Nature emballage: caisse bois

Poids emballage : 315g

Colis: 5 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	1220Kj/293Kcal
MG	21g
Acide gras saturés	11,5g
Protéines	17,9g
Glucides	1,2g
Sucres	0g
Sel	1,5g