

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 thermisé

Classification: pâte molle croûte fleurie

Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France

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

Présence d'allergènes : Lait, Lactose (Selon règlement UE n° 1169/2011)

Gencod : 3760177071513

Agrément sanitaire : FR 79 202 024 CE

Emballage: boîte en bois

Colis: 1 fromage par colis

Poids: environ 1kg

Transport et Conservation : Entre 1 et 4°C

DDM : 60 jours à date de d'emballage



Caractéristiques sanitaires :

Staphylocoque Coagulase positive : <100 ufc/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Escherichia coli : <100 ufc/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

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

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

Caractéristiques Physico-chimiques :

Extrait sec: 45%

Gras sur produit fini : 20%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1220Kj/293Kcal
MG	20g
Acide gras saturés	11,5g
Protéines	17,9g
Glucides	1,2g
Sucres	1.01g
Sel	1,5g