

# 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