

# 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: Gâtinais

### 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 :** 3760177071506

**Agrément sanitaire :** FR 79 202 024 CE

**Emballage :** boîte en bois imprimée + caisse bois

**Colis :** 6 fromages par colis

**Poids :** 180g l'unité

**Transport et Conservation :** Entre 1 et 4°C

**DDM :** 60 jours à date d'emballage

**Code douanier :** 040690



#### 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           |