

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