



## Désignation : Le Parthenay Blanc

### **L'ARTICLE :**

#### Caractéristiques :

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

**Classification :** pâte molle

**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 :** 3 76 0177 061 118

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

**Emballage :** caisse Bois

**Colis :** 10 fromages par colis

**Poids :** 180g l'unité

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

**DDM :** 60 jours à date de réception du lait



#### 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 :** 20%

**Taux de sel :** 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	20g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1.01g
Sel	1,5g