



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