

BLEU DE GEX

Dénomination légale de vente Bleu de Gex SARL BUTTAY FRERES 27, avenue de la Fontaine Couverte 27, avenue de la Fontaine Couverte 74200, Thonon les Bains Label ou signe de qualité AOP Déclaration CE Fabrication française France France Pays d'origine, de provenance et de transfcFrance Pays d'origine, de provenance et de transfcFrance Code agrément sanitaire LAIT, sel, présure, ferment lactique, Allergènes Lait et produits dérivés Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Déclaration nutritionnelle (g/100g) Glucides : <0,50g Der sucres : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/0g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Staphylocoque <100 000/0g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Scherichia coli <100 000/0g Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net 6 à 9 kg	LIBELLE DU PRODUIT		
Distributeur 27, avenue de la Fontaine Couverte 74200, Thonon les Bains Label ou signe de qualité AOP Déclaration CE Fabrication française Origine du lait France Pays d'origine, de provenance et de transfc France Code agrément sanitaire FR 74-281-020-CE CARACTERISTIQUES DU PRODUIT Ingrédients LAIT, sel, présure, ferment lactique, Allergènes Lait et produits dérivés Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Déclaration nutritionnelle (g/100g) Déclaration nutritionnelle (g/100g) Déclaration nutritionnelle (g/100g) Distributes : 40,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Lait (vache, bufflonne) Vache Lait (vache, bufflonne) Lait (varu, thermisé, pasteurisé) Pâte persillée Poids net Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale 4 8 8°C Confection Colisage X 1	Dénomination légale de vente	Bleu de Gex	
Déclaration CE Déclaration nutritionnelle (g/100g) Déclaration nutritionnelle (g/100g) Critères bactériologiques Critères bactériologiques Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Type de lait (vache, bufflonne) Type de lait (vache, bufflonne) Lait et produits dérivés Croîtères blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Glucides : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Listerian Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Lait (cru, thermisé, pasteurisé) cru Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale 45 jours Confection carton Colisage X 1	Distributeur	27, avenue de la Fontaine Couverte	
Origine du lait France Pays d'origine, de provenance et de transfdFrance FR 74-281-020-CE Code agrément sanitaire FR 74-281-020-CE LAIT, sel, présure, ferment lactique, Allergènes Lait et produits dérivés Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Déclaration nutritionnelle (g/100g) Glucides : <0,50g	Label ou signe de qualité	AOP	
Origine du lait France Pays d'origine, de provenance et de transfdFrance FR 74-281-020-CE Code agrément sanitaire FR 74-281-020-CE LAIT, sel, présure, ferment lactique, Allergènes Lait et produits dérivés Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Déclaration nutritionnelle (g/100g) Glucides : <0,50g			
Pays d'origine, de provenance et de transfd Code agrément sanitaire FR 74-281-020-CE CARACTERISTIQUES DU PRODUIT Ingrédients Allergènes Lait et produits dérivés Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Proteines: 22g Lipides: 31g Dont acides gras saturés: 20g Déclaration nutritionnelle (g/100g) Glucides: <0,50g Dont sucres: <0,50g Sel: 1,5g Energie: 364 kcal/1524 kjoules Salmonella: absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes: absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale 4 à 8°C Conservation Colisage X 1		Fabrication française	
Code agrément sanitaire FR 74-281-020-CE CARACTERISTIQUES DU PRODUIT Ingrédients Lait et produits dérivés Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Glucides : <0,50g Dont sucres : 0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Vache Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Pâte persillée 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation Lait (confection Colisage X 1			
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT Ingrédients Allergènes Lait et produits dérivés Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Glucides : <0,50g Dont sucres : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Produit (coupe ou LS) Conservation Confection Colisage X 1			
Ingrédients Lait et produits dérivés Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Déclaration nutritionnelle (g/100g) Glucides : <0,50g Dont sucres : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Lait et produits dérivés Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, pôt protéines : 20g Groütes : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec 52 % Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) vache Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée O à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale 45 jours Confection Colisage X 1	Code agrément sanitaire	FR 74-281-020-CE	
Ingrédients Lait et produits dérivés Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Déclaration nutritionnelle (g/100g) Glucides : <0,50g Dont sucres : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Lait et produits dérivés Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, pôt protéines : 20g Groütes : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec 52 % Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) vache Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée O à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale 45 jours Confection Colisage X 1			
Allergènes Lait et produits dérivés Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Glucides : <0,50g Dont sucres : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Poids net 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Conservation Colisage X 1			
Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Déclaration nutritionnelle (g/100g) Glucides : <0,50g Dont sucres : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net Poids net Poids net 45 jours Conservation Colisage X 1		·	
Description avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Déclaration nutritionnelle (g/100g) Déclaration nutritionnelle (g/100g) Glucides : <0,50g Dont sucres : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation Colisage X 1	Allergènes		
aérée, goût franc Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Glucides : <0,50g Dont sucres : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Conservation Confection Colisage X 1	Description		
Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Glucides : <0,50g Dont sucres : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) ru Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation Colisage X 1			
Lipides: 31g Dont acides gras saturés: 20g Glucides: <0,50g Dont sucres: <0,50g Sel: 1,5g Energie: 364 kcal/1524 kjoules Salmonella: absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes: absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net Produit (coupe ou LS) Durée de vie totale Conservation Colisage Lipides: 31g Dont acides gras saturés: 20g Glucides: <0,50g Dont sucres: <0,50g Sel: 1,5g Energie: 364 kcal/1524 kjoules Salmonella: absence dans 25g Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes: absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) vache Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Coupe Durée de vie totale 4 à 8°C Conservation Colisage X 1			
Dont acides gras saturés : 20g Déclaration nutritionnelle (g/100g) Glucides : <0,50g Dont sucres : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Poids net Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation Colisage Natière grasse sur extrait sec Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Escherichia coli <100 000/g Dourée dans 25g Escherichia coli <100 000/g Escherichia coli <100 000/g Dourée de vie totale 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Confection Colisage X 1	Déclaration nutritionnelle (g/100g)	Protéines : 22g	
Déclaration nutritionnelle (g/100g) Glucides: <0,50g Dont sucres: <0,50g Sel: 1,5g Energie: 364 kcal/1524 kjoules Salmonella: absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes: absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pôte persillée Poids net Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation Colisage X 1			
Dont sucres : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec 52 % Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pête persillée Poids net 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale 45 jours Conservation Colisage X 1		Dont acides gras saturés : 20g	
Sel: 1,5g Energie: 364 kcal/1524 kjoules Salmonella: absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes: absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec 52 % Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net Poids net 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation 4 à 8°C Confection Colisage X 1			
Energie: 364 kcal/1524 kjoules Salmonella: absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes: absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net Produit (coupe ou LS) Durée de vie totale Conservation Colisage Energie: 364 kcal/1524 kjoules Salmonella: absence dans 25g Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes: absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g E		Dont sucres : <0,50g	
Critères bactériologiques Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net Poids net 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation 4 à 8°C Confection Colisage X 1		1	
Critères bactériologiques Staphylocoque <100 000/g Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec 52 % Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation 4 à 8°C Confection Colisage X 1			
Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation Colisage Listeria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Sabsence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Fasteria Monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli <100 000/g Escherichia coli <100 000/g Cru Coupe Date de lait (vache, bufflonne) Coupe Coupe Coupe Coupe Confection Colisage X 1	Critères bactériologiques		
Escherichia coli <100 000/g Matière grasse sur extrait sec 52 % Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) vache Lait (cru, thermisé, pasteurisé) cru Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale 45 jours Conservation 4 à 8°C Confection carton Colisage X 1		· · · · ·	
Matière grasse sur extrait sec Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation 4 à 8°C Confection Colisage X 1		, ,	
Matière grasse sur produit fini Type de lait (vache, bufflonne) vache Lait (cru, thermisé, pasteurisé) cru Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale 45 jours Conservation 4 à 8°C Confection carton Colisage X 1			
Type de lait (vache, bufflonne) Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net Poids net Coupe Durée de vie totale Conservation Colisage Vache Lait (vache, bufflonne) Vache Cru Pâte persillée 6 à 9 kg Coupe Coupe LS) Coupe 45 jours Conservation Carton Colisage X 1		52 %	
Lait (cru, thermisé, pasteurisé) Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation 4 à 8°C Confection Colisage X 1			
Famille de produits (persillé, pâte molle) Pâte persillée Poids net 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation 4 à 8°C Confection Colisage X 1	,	vache	
Poids net 6 à 9 kg Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale 45 jours Conservation 4 à 8°C Confection carton Colisage X 1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	cru	
Produit (coupe ou LS) Coupe Durée de vie totale Conservation 4 à 8 °C Confection Colisage X 1	, , ,		
Durée de vie totale Conservation 4 à 8°C Confection Colisage X 1		<u> </u>	
Conservation 4 à 8°C Confection carton Colisage X 1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	'	
Confection carton Colisage X 1		•	
Colisage X 1			
Dimension en mm 350 x 350 x 100			
	Dimension en mm	350 x 350 x 100	