BLEU DE GEX

LIBELLE DU PRODUIT	
Dénomination légale de vente	Bleu de Gex
Distributeur	SARL BUTTAY FRERES 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 transfo	France
Code agrément sanitaire	FR 74-281-020-CE
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT	
Ingrédients	**LAIT**, sel, présure, ferment lactique,
Allergènes	Lait et produits dérivés
Description	Croûtes blanche et poudreuse, pâte blanche avec cavités bleues-vertes, texture ferme et aérée, goût franc
Déclaration nutritionnelle (g/100g)	Protéines : 22g Lipides : 31g Dont acides gras saturés : 20g Glucides : <0,50g Dont sucres : <0,50g Sel : 1,5g Energie : 364 kcal/1524 kjoules
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	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
Dimension en mm	350 x 350 x 100