

# FICHE TECHNIQUE BLEU DE GEX HAUT-JURA AOP



## DENOMINATION = BLEU DE GEX HAUT-JURA A.O.P.

Le Bleu de Gex Haut Jura est un fromage à pâte persillée fabriqué au lait cru de vache. La pâte, de couleur blanc à ivoire, est douce, marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles, bien réparties dans toute la masse. La meule est de forme cylindrique avec un talon légèrement convexe, d'un poids de 6.5 à 8.5 kg.

Fromage fabriqué en France dans la zone AOP.

## FOURNISSEUR

Nom du fournisseur	FROMAGERIES ARNAUD
Adresse	Avenue de la gare – B.P.60 066 – 39 801 POLIGNY Cedex
N° d'agrément sanitaire	FR 39 434 01 CE

## SPECIFICATIONS

Composition	EST : 52 % minimum	Caractéristiques	Croûtage	Fin, sec, blanchâtre à jaunâtre, légèrement farineux.
			Spécificité	Signature du mot « Gex » moulée sur une des faces.
			Parfum	Légère saveur de noisette, caractéristique.
			Pâte	Couleur blanc à ivoire, douce, marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles, bien réparties dans toute la masse
	G/S : 50 % minimum			

## COMPOSITION

Ingrédients : lait cru de vache, ferments lactiques (lait), présure, sel, penicilium roqueforti

Les ingrédients utilisés sont exempts d'OGM

## CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Caractéristiques	Poids net	Entre 3 et 8.5 kg	Valeurs nutritionnelles	Valeurs énergétiques	364 kcal 1524 kJ
	Température optimale de stockage	4 à 8°C		Matières grasses	31 g
	Température de livraison	4 à 8°C		Dont AG Saturés	20 g
	DLUO	35 jours		Glucides	0 g
	DLUO entrepôts	29 jours		Dont Sucres	0 g
				Protéines	22 g
		Sel	1.5 g		

Critères microbiologiques	Listeria	Absence dans 25 g
	Salmonelles	Absence dans 25 g