Fromageries Marcel Petite 22, rue Bernard Palissy 25300 LES GRANGES NARBOZ	**COMTE** **CYCLAMEN ROUGE** code article : 611 Meule entière	GN/FSA/QUA/FS/ 611-1-1 Version B Mise à jour : 23/05/2019

CARACTERISTIQUES GENERALES

Appellation d'Origine Protégée (A.O.P)
Lait cru de vache
Catégorie : pâte pressée cuite
Fabrication : fruitière traditionnelle
Origine : France
Numéro d'agrément sanitaire : FR 25 293 001 CE
Affinage : minimum 6 mois

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière Sèche : > 62 %
Matière Grasse/Extrait Sec : 45 % < MG/ES < 54%
Humidité du Fromage Dégraissé : < 54 %
NaCl / 100g de produit : > 0.6 g

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Escherichia Coli : < 10 000 ufc/g (VTEC (recherche si E.coli >10^4) : Absence dans 25 g)
Staphylococcus Aureus : < 10 000 ufc/g (Entérotoxines (recherche si Staph >10^4) : Absence dans 25 g)
Salmonella : Absence dans 25 g
Listeria Monocytogenes : Absence dans 25 g
Réf. : Méthodes couvertes par l'accréditation du COFRAC

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur Energétique :	1774 kJ - 428 Kcal
Matières grasses :	35 g / 100g
dont : - Acides Gras Saturés :	23 g / 100g
Glucides :	1,2 g / 100g
- Sucres :	0 g / 100g
Protéines :	27 g / 100g
Sel :	0,81 g / 100g
Sels minéraux :	
dont : - calcium :	892 mg / 100g
dont : - phosphore :	590 mg / 100g
dont : - zinc :	3,5 mg / 100g
dont : - cuivre :	0,51 mg / 100g

MODE DE CONDITIONNEMENT

Meule entière : 32 à 45 kg (sous vide en sacs en polyéthylène garantis pour contact alimentaire)
Colisage : 1 pièce
Palettisation : Palette EURO 1200 X 800 - 8 couches de 2 meules

ETIQUETAGE

Ingrédients : *Lait* (98.5%), sel (1%), *ferments lactiques* (0.45%), présure animale (0.05%)
Allergènes : *lait, ferments lactiques*
Surmarquage vert en talon : Règlement A.O.P. Comté
Date Limite Utilisation Optimale : 60 jours date d'emballage - 55 jours garantis réception client

TEMPERATURE DE STOCKAGE & CONSERVATION

Température : 6 °C +/-2°C

Siège social : 22 rue Bernard Palissy - 25 300 LES GRANGES-NARBOZ
Téléphone : 03.81.39.07.54 Télécopie : 03.81.39.06.45 E-mail : petite@comte-petite.com - site : http://www.comte-petite.com