

 <p>Fromageries Marcel Petite 22, rue Bernard Palissy 25300 LES GRANGES NARBOZ</p>	<p><b>COMTE</b></p> <p><b>CYCLAMEN OR</b></p> <p>code article : 61012</p> <p>Meule entière</p>	GN/FSA/QUA/FS/ 61012-1-1
		Version A
		Mise à jour : 03/04/2018
		Impression : 03/04/2018

### CARACTERISTIQUES GENERALES

Appellation d'Origine Protégée (A.O.P)

Lait cru de vache

Catégorie : pâte pressée cuite

Fabrication : fromagerie traditionnelle

Origine : France

Numéro d'agrément sanitaire : FR 25 293 001 CE

Affinage : minimum 12 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<sup>4</sup>) : Absence dans 25 g)

*Staphylococcus Aureus* : < 10 000 ufc/g

(Entérotoxines (recherche si Staph >10<sup>4</sup>) : 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 :	1711 kJ - 412 Kcal
Matières grasses :	34 g / 100g
dont : - Acides Gras Saturés :	22 g / 100g
Glucides :	<0,5 g / 100g
- Sucres :	0 g / 100g
Protéines :	27 g / 100g
Sel :	0,70 g / 100g
Sels minéraux :	
dont : - calcium :	914 mg / 100g
dont : - phosphore :	604 mg / 100g
dont : - zinc :	3,5 mg / 100g
dont : - cuivre :	0,49 mg / 100g

### MODE DE CONDITIONNEMENT

Meule entière : 32 à 45 kg (option : emballé dans une feuille de papier KRAFT 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 (<0.5%), présure animale (<0.5%)

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