



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	CIBLE	TOLERANCE
Salmonelles spp.	Absence dans 25 g	
Listeria monocytogènes	Absence dans 25 g	
Staphylococcus coagulase+* (UFC/g)	≤10000	≤100000

* Selon plan à 3 classes

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte grenée caractéristique, couleur jaune dorée à brun
Texture	Pâte de couleur homogène, quelques ouvertures rares et régulièrement réparties
Goût	Franc, fruité caractéristique, sans défaut

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	≥ 62
Gras / sec (%)	≥ 45 et ≤ 54



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1700/410
Matières grasses (g)	34
Dont acides gras saturés (g)	22
Glucides (g)	Traces
Dont sucres (g)	Traces
Protéines (g)	26
Sel (g)	0,8
Calcium (mg)	900 (112,5 % VNR*)

*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence
 Apport de référence pour un adulte type (8400 KJ/2000 Kcal)



DLUO totale

	Code article	DLUO totale
MEULE	941604	120 jours
1/4 MEULE	943614	120 jours
1/8 MEULE	943624	120 jours
1/12 MEULE	943634	120 jours

Comté AOP vieille réserve Monts & Terroirs Sélection Crémier 10 à 18 mois d'affinage

- **DLV** : Fromage à pâte pressée cuite au lait cru (conforme aux règles de l'AOP)
- **Ingrédients** : Lait de vache, sel, ferments lactiques, présure
- **OGM** : Ne contient pas d'OGM
- **Ionisation** : Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
- **Allergènes** : Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques** : Conformés aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation** : A conserver entre +4°C et +8°C



DONNÉES LOGISTIQUES

	Code article	Code EAN UC	PCB UL	UL/Palette	Poids net UL (kg)	Dimensions palette (mm)
MEULE	941604	3048979411042	1	10	42	1200x800x750
1/4 MEULE	943614	3048979436144	1	60	10	1200x800x1350
1/8 MEULE	943624	3048979436243	2	60	10	1200x800x1350
1/12 MEULE	943634	3048979436342	4	56	14	1200x800x1830