

FICHE TECHNIQUE
COMTE MELODIE

(code article : 612)
(meule entière)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Lait cru de vache
Appellation d'Origine Protégée (A.O.P)
Catégorie : pâte pressée cuite
Fabrication : fruitière traditionnelle
Affinage : 5 à 7 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
Staphylococcus Aureus : < 10 000 ufc/g (Entérotoxines (recherche si Staph >10⁵) : Absence dans 25 g)
Salmonella : Absence dans 25 g
Listeria Monocytogenes : Absence dans 25 g
Réf. : Méthodes couvertes par l'accréditation du COFRAC

VALEURS NUTRITIONELLES

Valeur Energétique :	438,5 Kcal soit 1819 kJ
Matières grasses :	34 g / 100g
dont : - Acides Gras Saturés :	22,3 g / 100g
Glucides :	0 g / 100g
- Sucres :	0 g / 100g
Protéines :	27,4 g /100g
Sel :	0,7 g / 100g
Sels minéraux :	
dont : - calcium :	963 mg / 100g
dont : - phosphore :	586 mg / 100g
dont : - zinc :	3,6 mg / 100g
dont : - cuivre :	0,5 mg /100g

MODE DE CONDITIONNEMENT

Meule entière : 32 à 45 Kg (option : emballé dans une feuille de papier KRAFT garantis pour contact alimentaire)
Palettisation : Palette EURO 1200 X 800

ETIQUETAGE

Nom du produit : Comté Mélodie
Ingrédients : Lait (98.5%), sel (<1%), ferments lactiques (<0.5%), présure animale (<0.5%)
Surmarquage vert en talon : Règlement A.O.P. Comté
Date d'emballage : Jour / Mois / Année
Date Limite d'Utilisation Optimale : 60 jours date d'emballage - 55 jours garantis réception client

TEMPERATURE DE STOCKAGE & CONSERVATION

Température : 6 °C +/-2°C