



## FICHE TECHNIQUE



### COMTE CHARLES ARNAUD RESERVE 12 mois

EAN : 3542860400011

Fromage fabriqué au lait cru de vache, à pâte pressée cuite et salée en surface, en forme de meule d'un poids de 32 à 45 kg, d'un diamètre de 55 à 75 cm ayant un talon droit ou légèrement convexe d'une hauteur de 8 à 13 cm, à croûte frottée, solide et grénée, de couleur jaune dorée à brun.

Fromage fabriqué en France dans la zone AOP Comté.

### FOURNISSEUR

Nom du fournisseur	FROMAGERIES ARNAUD
Adresse	Avenue de la gare – B.P.60 066 – 39 801 POLIGNY Cedex
N° d'agrément sanitaire	FR 39 434 001 CE

### SPECIFICATIONS

Composition	EST : 62 % minimum	Caractéristiques organoleptiques	Aspect	Régulier – gréné
	G/S : 45 % minimum		Odeur	Fruité – torréfié
	Taux de sel (valeur minimale) : 0.60 g NaCl / 100 g de fromage		Couleur	Jaune doré à brun
			Goût	Franc - fruité assez prononcé

### COMPOSITION

Liste des ingrédients : lait cru de vache, ferments lactiques (lait), sel, présure

Allergènes : LAIT

Sans lactose

Les ingrédients utilisés sont exempts d'OGM

### CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Caractéristiques physiques	Poids net	Environ 40 kg	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Valeurs énergétiques	418 kcal 1 735 kJ
	Température optimale de stockage	4 à 10°C		Matières grasses	34.6 g
	Température de livraison	4 à 10°C		Dont AG Saturés	22.5 g
	DLUO	70 jours		Glucides	Traces
	DLUO entrepôts	54 jours		Dont Sucres	Traces
				Protéines	26.7 g
			Sel	0.817g	
			Calcium	993 mg soit 124% des AQR*	

\*AQR : Apports Quotidiens de Référence

Critères microbiologiques suivant la réglementation en vigueur	Staphylocoque à coagulase + sur lait emprésuré	< 100 000 germes / g
	Listeria	Absence dans 25 g
	Salmonelles	Absence dans 25 g