



Comté Prestige Monts & Terroirs Sélection Crémier 18 mois d'affinage minimum

- **Dénomination légale :** Fromage à pâte pressée cuite au lait cru (conforme aux règles de l'AOP)
- **Ingrédients :** Lait de vache, sel, ferments lactiques, présure
- **OGM :** Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
- **Ionisation :** Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
- **Allergènes :** Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques :** Conformes aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation :** A conserver entre +4°C et +8°C

* GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. NB : 1 portion = 30 g



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



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1737 / 419
Matières grasses (g)	35
Dont acides gras saturés (g)	22
Glucides (g)	<0,5
Dont sucres (g)	<0,5
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)



DDM* totale

	Code article	DDM totale
MEULE	941605	120 jours
1/4 MEULE	943615	120 jours
1/12 MEULE	943635	120 jours

**DDM : Date de Durabilité Minimale



DONNÉES LOGISTIQUES

	Code article	Code EAN UC	PCB UL	UL/Palette	Poids net UL (kg)	Dimensions palette (mm)
MEULE	941605	3048979411059	1	10	42	1200x800x750
1/4 MEULE	943615	3048979431156	1	60	10	1200x800x1050
1/12 MEULE	943635	3048979436359	4	56	14	1200x800x1830