



FICHE TECHNIQUE : COMTE AOP

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 45kg ; 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 grenée, de couleur jaune dorée à brun.

Fromage fabriqué en France, avec du lait provenant de la zone AOP Comte

FOURNISSEUR

NOM DU FOURNISSEUR	SCAF LA SAINT CHRISTOPHE
ADRESSE	13 RUE DES CARRIERES 39130 LARGILLAY-MARSONNAY
N° D'AGREMENT	FR 39 278 001 CEE

SPECIFICATIONS

LES CARACTERISTIQUES

EST : 62 % MINIMUM	ASPECT : REGULIER - GRENE
	COULEUR : JAUNE DORE A BRUN
G/S 45% MINIMUM	ODEUR : LACTIQUE – VEGETAL FRUITE
TAUX DE SEL (valeur minimale) : 0.60GnACI/100g	GOUT : FRANC – FRUITE ASSEZ PRONONCE

COMPOSITION

INGREDIENTS : lait cru de vache, ferments lactiques (lait), sel, présure
ALLERGENES : LAIT - SANS LACTOSE

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100GRS

POIDS NET : 38KG	VALEURS ENERGETIQUES : 418Kcal – 1750 Kj
T° DE STOCKAGE 4 à 8 ° C	MAT GRASSES : 35 g SATURES : 23 g
T° DE LIVRAISON 4 à 8 ° C	GLUCIDES : 0 g dont sucres : 0 g
DLUO : 70 jours	PROTEINES : 27 g
SEL : 0.9 g	CALCIUM : 993 mg soit 124 % des AQR

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIES

STAPHYLOCOQUE A COAGULASE+ LAIT EMPRESURE /	<100 000 germes / g
LISTERIA :	Absence dans 25 g
SALMONELLES :	Absence dans 25 g