



Fromageries Marcel Petite
22, rue Bernard Palissy
25300 LES GRANGES
NARBOZ

FICHE TECHNIQUE
**COMTE FORT SAINT
ANTOINE**
(code article : 004)
(meule entière)

GN/FSA/QUA/FS/004-1-1

Version : B

Mise à jour : 31/07/2009

Impression : 31/07/2009

CARACTERISTIQUES GENERALES

Lait cru de vache
Appellation d'Origine Protégée (A.O.P)
Catégorie : pâte pressée cuite
Fabrication : fromagerie traditionnelle
Affinage : 10 à 14 mois



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière Sèche : > 62 %
Matière Grasse/Extrait Sec : 45 % < MG/ES < 54%
Matière Grasse / 100g de produit : 33 g
Humidité du Fromage Dégraissé : < 54 %
NaCl / 100g de produit : > 0.6 g

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Escherichia Coli : < 100 000 ufc/g
Staphylococcus Aureus : < 100 000 ufc/g
Salmonella : Absence dans 25 g
Listeria Monocytogenes : Absence dans 25 g
Réf. : Méthodes couvertes par l'accréditation du COFRAC

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 Fort Saint Antoine
Ingrédients : Lait (98.5%), sel, ferments lactiques, présure
Surmarquage vert en talon : Règlement A.O.P. Comté
Date d'emballage : Jour / Mois / Année
Date Limite d'Utilisation Optimale : 55 jours garantis réception

TEMPERATURE DE STOCKAGE & CONSERVATION

Température : 6 °C +/-2°C

NUMERO D'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

FR 25 293 01 CE