

FICHE TECHNIQUE

COMTE AOP HAUT JURA 30 mois Meule

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 grenée, 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	Aspect	Régulier – grené
	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	Fruité assez prononcé – Torréfié

COMPOSITION

Ingrédients : **lait** cru de vache, ferments lactiques (**lait**), sel, présure
Allergènes : LAIT
Sans lactose
Les ingrédients utilisés sont exempts d'OGM

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

physiques	Caractéristiques	Poids net	40 kg	Caractéristiques	Valeurs énergétiques	418 kcal 1 750 kJ
		Température optimale de stockage	4 à 8°C		Matières grasses	35 g
		Température de livraison	4 à 8°C		Dont AG Saturés	23 g
		DLUO	70 jours		Glucides	0
		DLUO entrepôts	54 jours		Dont Sucres	0
					Protéines	27 g
		Sel	0.9 g	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