

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
COMTE AOP - fromage à pâte pressée cuite

I Caractéristiques

Aire de production et matière première : Lait de vache sélectionné de notre zone de collecte AOP
Produit fabriqué en Franche Comté dans la zone d'appellation d'origine protégée. Lait origine France
fromage à Pâte pressée cuite

Usage du produit : En l'état ou en préparations culinaires chaudes ou froides
Type de consommateurs : Ce produit ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait et intolérantes au lactose. Ce produit ne convient pas aux personnes végétariennes.

Aspect : Une pâte blanche ivoire à jaune paille avec des yeux de faible taille ou sans trous

Texture : Une texture ferme, fine et souple
franc et fruité voire épicés. L'infinie diversité de sa gamme aromatique dépendent

Goût : de son âge, de sa saison et du terroir de son village.

Odeur : Une odeur riche en nuance avec des arômes fruités voire corsés

II. Traitement thermique et mode de fabrication

Fabrication au lait : Lait cru

Phases de fabrication : Réception du lait CCP
Prématuration
Ensemencement en ferments
Emprésurage
Découpage du caillé
Moulage
Egouttage
Salage
Affinage en cave
Conditionnement CCP (hors meules et PDM)

III Critères physico-chimiques

Extrait Sec : 62% minimum
Gras/sec : 45% minimum et 54 % maximum
Humidité dans le non gras : 54% maximum
Humidité: 38% maximum

IV. Critères microbiologiques (règlement 2073/2005 consolidé)**Critères de sécurité**

Listeria monocytogenes : Absence ds 25g *critère réglementaire
Salmonelles : Absence ds 25g *critère réglementaire
Enterotoxine (Recherche si Staph>105) : Absence ds 25g *critère réglementaire

Critères d'hygiène

Staphylococcus aureus : m=10 000, M=100 000 *critère réglementaire
Escherichia coli : m=100 000, M=1 000 000

V. Composition

- Lait
- Sel
- Ferments
- présure

Les ingrédients sont garantis sans OGM, non ionisés.

Allergènes présents : protéines de lait, lactose

VI. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

	Pour 100g	pour 30g	% Apports quotidiens de référence *
Energie	1783 KJ +/- 446 KJ	535 KJ +/- 134 KJ	6 %
	430 kcal +/- 108 kcal	129 kcal +/- 32 kcal	6 %
matières grasses	35 g +/- 7,0 g	10,5 g +/- 2,1 g	15 %
dont acides gras saturés	23 g +/- 4,6 g	6,9 g +/- 1,4 g	35 %
Glucides	1,0 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 0,3 g	<1 %
dont sucres	1,0 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 0,3 g	<1 %
Fibres alimentaires	1,5 g +/- 1,2 g	0,5 g +/- 0,5 g	- %
Protéines	27 g +/- 5,4 g	8,1 g +/- 1,6 g	16 %
sel	0,60 g minimum	0,18 g minimum	3 %
sodium	0,24 g minimum	0,07 g minimum	- %
Calcium	980 mg +/- 441 mg soit 122,5% des AQR*	294 mg +/- 132 mg	37 %

* apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

VII Conservation et traçabilité

A consommer dans les 4 jours après ouverture

Code de fabrication/emballage indiqué par la DDM* et le numéro de lot.

Conditions de stockage, distribution et conservation des produits : spécifiées par la DDM* à une température de + 8°C maximum.

Estampille sanitaire des sites de conditionnement : meules, PDM, portions, râpés et blocs : FR 25 300 001 CE (site certifié IFS), portions frais emballées : FR 25 531 001 CE (site certifié IFS et BRC)

Sites de fabrication: sites PFCE : Lavernay (IFS), Fournets, Port Lesney, Les Fourgs ou sites référencés par PFCE

: environ14 (non certifiés IFS)

Code de nomenclature douanière : 04 06 20 00 pour le comté râpé et 04 06 90 15 pour les autres formats

*date de durabilité minimale

VIII Mode de conditionnement du produit

Produit pouvant être vendu nu : format meule, emballé dans un film sous vide pour les PDM ou emballé dans un film / barquette plastique sous atmosphère protectrice pour les autres formats

IX. Références :

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères consolidé

Règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées

décret relatif à l'AOC "Comté" du 11/05/07 et règlement d'application approuvé par l'arrêté du 10/10/2008

Décret n°2016/1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Chargée Relations Clients	Marine FREIFER	
vérificateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	
approbateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	

ELEMENTS DE BASE

- Libellé produit	COMTE +6M 300G PTE ERMITAGE
- Code EAN administratif	3302681726970
- Code Poids	/
- DUN 14	13302681726977
- Code article	697
- Code article infologic	697.025
- Catégorie de fromage	pâte pressée cuite
- Température de stockage à respecter	maximum 8°C
- DDM garantie à réception (jour de livraison inclus)	50 jours

L'UNITE DE VENTE

- Dimensions :	longueur	140 mm
	largeur	100 mm
	épaisseur	35 mm
- Poids net		0,300 kg
- Poids emballage		0,005 kg
- Poids brut		0,305 kg

LE COLIS

- Dimensions :	longueur	398 mm
	largeur	258 mm
	hauteur	229 mm
- Poids net		7,50 kg
- Poids carton		0,31 kg
- Poids brut		7,93 kg
- P.C.B.		25
- S.P.C.B.		

LA PALETTE

- Dimensions :	longueur	1200 mm
	largeur	800 mm
	hauteur	1295 mm
- Poids brut		375 kg
- Nbre de colis par couche		9
- Nbre de couches par palette		5
- Nbre de colis par palette		45
- Nbre d'unités de vente par palette		1125

F - T - R - E - C - A - L

B.P. 1 - 88140 BULGNEVILLE - Tél : 03 29 09 14 33 - Fax : 03 29 09 23 57

Site internet : www.ermitage.com * e-mail : contact@ermitage.com

SAS au capital de 1.555.000 euros - RCS Mirecourt B 306450313 - N° intracommunautaire : FR 83 306450313 - CNUF 27801