

### Description

Fromage à pâte pressée cuite élaboré à partir de lait de vache cru et bénéficiant de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).  
Départements 01, 71, 25 et 39.

### Ingrédients

LAIT de vache, sel, ferments LACTIQUES, présure animale.

### Origine

Lait et transformation : France.

**ALLERGÈNES :**  
selon le Règlement INCO n°1169/2011

LAIT et produit  
à base de lait  
(y compris lactose)

-> N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement et du conseil du 22/09/03

-> N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

-> Ne contient pas de nanomatériaux selon la réglementation (UE) n°1169/2011 et le décret n° 2012-232 du 17 février 2012 concernant la présence de nanomatériaux manufacturés.

-> Conforme au Décret n°2007-822 du 11 mai 2007 de l'AOP Comté.

Site de production certifié FSSC 22 000 :2017

Code douanier

04 06 90 99



### Condition de conservation

DLUO totale 60 jours

DLUO garantie à réception 45 jours

Température de réception +2°C à +8°C

Température de conservation +2°C à +8°C

Utilisation 4 jours maximum après ouverture

### Utilisation préconisée

Salade, pizzas, plats cuisinés...

### Caractéristiques Nutritionnelles

Valeur énergétique moyenne  
pour 100g

Energie (kJ)	1750
Energie (kcal)	418
Matières grasses (g)	35
acides gras saturés (g)	23
Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	27
Sel (g)	0,86

### Caractéristiques Physico-Chimiques

Extrait sec (%) 62

Matières Grasses/sec (%) 47

### Caractéristiques microbiologiques

*Salmonella* Non détecté dans 25 g

*Listéria monocytogenes* Non détecté dans 25 g

*Staphylocoques aureus* M=100 000/g et m=10 000/g

*Escherichia coli* M=100 000/g et m=10 000/g

(Règlement européen n° 2073/ 2005 modifié par  
les Règlements européens n°1441/2007 du 05/12/2007 et  
n°2019/229 du 07/02/2019)

### Caractéristiques organoleptiques

Aspect Pâte couleur jaune ivoire à jaune pâle.

Texture Ferme et massive.

Goût Fruité, légèrement salé.

### Conditionnement

Format de la découpe	Grammage	Poids du conditionnement	Dimension du colis	Poids du colis	Colisage et palettisation
110 * 40 mm +/- 5 mm	30 g +/- 2 g	Sachet individuel de 30 g (soit 1 portion) Conditionné sous atmosphère protectrice	380 * 180 * 125 mm	Poids net : 3,00 kg (100 portions)  Poids brut : 3,20 kg	12 colis par couche,  9 couches par palette

Le Palais des Saveurs

Village d'entreprises – Parc d'activité de Tronquières – 14, Av du Garric – 15000 AURILLAC

E-mail : contact@lepalaisdessaveurs.net

Tel : 04 71 63 88 08 – Fax : 04 71 63 88 09