COMTE TRANCHES FORMAT CARRE ENTREMONT PROFESSIONNEL 480 G

Comté Appelation d'Origine Protégée, en tranches format carré, spécial burger (environ 32 tranches par barquette)

Dénomination légale	Fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache.
Age du produit	120 jours minimum
N° agrément sanitaire (usine)	FR 39.558.001 CE (MONTS & TERROIRS Vevy)
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT de vache, sel, ferments lactiques, présure
Origine lait	France
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subit de traitement de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementaion en vigueur
Conservation avant ouverture	A conserver entre +4°C et +8°C
Conservation après ouverture	A conserver entre +4°C et +8°C
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DDM*	60 jours hebdomadaires
Contrat date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
Salmonelles spp	Non détecté dans 25 g	
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25 g	NA
Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)	≤ 10 000	≤ 100 000
Escherichia coli (UFC/g)	NA	NA
Levures/Moisissures (UFC/g)	NA	NA
Entérobactéries (UFC/g)	NA	NA
Autres :	NA	

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥ 62
Gras/Sec (%)	≥ 45 et ≤ 54
Matière protéique (%)	NA
Matière sèche non grasse (%)	NA
Matière grasse (%)	NA
Humidité (%)	NA
Acide Oléique (%)	NA
pH	NA
Autres données	NA

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte grenée caractéristique, couleur jaune dorée à brun
Texture	Pâte de couleur homogène, quelques ouvertures rares et régulièrement réparties
Goût	Franc, fruité caractéristique, sans défaut
Odeur	Caractéristique

Données Nutritionnelles

	g	Taille de référence 100	Portion 30
Energie (kJ)		1700	510
Energie (kcal)		410	123
Matières grasses (g)		34	10,2
dont acides gras saturés (g)		22	6,6
Glucides (g)		< 0,5	< 0,1
dont sucres (g)		< 0,5	< 0,1
Fibres (g)		< 0,5	< 0,1
Protéines (g)		26	7,8
Sel (g)		0,8	0,2
Calcium (mg)		900	270
*% VNR****		113%	34%
Autres :		/	

Informations additionnelles

Alimentation lacto-végétarienne	Non compatible
Nutriscore	NA
Autres	NA

Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN :**
1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.

Données Logistiques

		UC	UL	Palette
Code EAN		03123930617227	03123938039601	/
Poids net (kg)	*Fixe*	0,480	3,840	/
Poids brut (kg)		0,495	4,200	650,000
Dimensions (mm)		42x130x200	395x235x125	1200x800x2025

Palettisation

UL/couche	10
Couche/palette	15
UL/palette	150

**DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC* : Date Limite de Consommation - **GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.*
***VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)