



FICHE TECHNIQUE

CREME AU COMTE JURAFLORE

EAN : 3542865431256

Crème de fromage élaborée à partir d'un **assemblage de trois Comté d'affinages différents, de 9 à 21 mois**, offrant une palette aromatique à la fois fruité et typé **fidèle au Comté**. Sa texture onctueuse et structurée est facile à tartiner. Polyvalente, elle se déguste aussi bien à l'apéritif qu'en cuisine, chaude ou froide.

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 |

FABRICANT

| | |
|-------------------------|------------------|
| N° d'agrément sanitaire | FR 25 614 003 CE |
|-------------------------|------------------|

SPECIFICATIONS

| | | | | |
|-------------|---|----------------------------------|-----------------|--|
| Composition | EST : 41.0 % minimum | Caractéristiques organoleptiques | Aspect/ Couleur | Crème homogène et brillante, jaune clair à jaune pâle , teinte 100% naturelle. |
| | G/S : 55.9 % minimum | | Odeur | Notes lactées et beurrées , accompagnées de touches fruitées typiques du Comté - parfois légèrement citronnées |
| | Taux de sel : 2.25g NaCl / 100 g de fromage | | Texture | Onctueuse et structurée , de consistance épaisse mais souple, offrant une bonne tenue au tartinage et un fondant progressif en bouche. |
| | | | Goût | Attaque souple et gourmande, montée aromatique progressive, expression fruitée et beurrée du Comté , caractère affirmé mais maîtrisé, finale fondante et persistante. |

COMPOSITION

Ingrédients : Comté AOP 52% (**lait**), eau, beurre (**lait**), concentré de minéraux du **lait**
Allergènes : LAIT Absence d'OGM

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

| | | | | | |
|----------------------------|----------------------------------|-----------|--|----------------------|---------------------|
| Caractéristiques physiques | Poids net | 125g | Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g | Valeurs énergétiques | 286 kcal 1197 kJ |
| | Température optimale de stockage | 4 à 8°C | | Matières grasses | 22.9g |
| | Température de livraison | 4 à 8°C | | Dont AG Saturés | 16g |
| | DLUO | 120 jours | | Glucides | 2.8g |
| | DLUO entrepôts | 80 jours | | Dont Sucres | <0.5g |
| | | | | Protéines | 12g |
| | | | Sel | 2.25g | |

*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 |

PALETTISATION

| | | | | |
|-----------------|-----------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------|
| | Nb UVC / colis | Nb colis / couche | Nb couche / palette | Nb Colis /palette |
| Carton | 8 | 15 | 10 | 150 |
| Dimensions (cm) | Diam 9.9x4.46 | 20.4x20.4x11 | 120x80x11 | 120x80x125 |
| Poids brut (kg) | 0.132 | 1.2006 | 18.009 | 202.09 |

FT&FL CREME AU COMTE 180326 Validée par AC / Fromageries ARNAUD