

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, avec du lait provenant de 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**

<b>Composition</b>	<b>EST</b> : 62 % minimum	<b>Caractéristiques</b>	<b>Aspect</b>	Régulier – grené
	<b>G/S</b> : 45 % minimum		<b>Odeur</b>	Lactique – Végétal fruité
	<b>Taux de sel</b> (valeur minimale) : 0.60 g NaCl / 100 g de fromage		<b>Couleur</b>	Jaune doré à brun
			<b>Goût</b>	Franc - fruité assez prononcé

## **COMPOSITION**

Ingrédients : **lait** cru de vache, ferments lactiques (**lait**), sel, présure

Allergènes : LAIT

Sans lactose

## **CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES**

<b>physiques</b> <b>Caractéristiques</b>	<b>Poids net</b>	Environ 38kg	<b>Caractéristiques</b> <b>physiques</b> <b>Caractéristiques</b>	<b>Valeurs énergétiques</b>	418 kcal 1 750 Kj
	<b>Température optimale de stockage</b>	4 à 8°C		<b>Matières grasses</b>	35 g
	<b>Température de livraison</b>	4 à 8°C		<b>Dont AG Saturés</b>	23 g
	<b>DLUO</b>	<b>70 jours</b>		<b>Glucides</b>	0 g
	<b>DLUO entrepôts</b>	54 jours		<b>Dont Sucres</b>	0 g
				<b>Protéines</b>	27 g
		<b>Sel</b>	0.9 g		
		<b>Calcium</b>	993 mg soit 124% des AQR*		

\*AQR : Apports Quotidiens de Référence

<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	<b>Staphylocoque à coagulase + sur lait emprésuré</b>	< 100 000 germes / g
	<b>Listeria</b>	Absence dans 25 g
	<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25 g