

SARL L'ALPAGE
2 CHEMIN DE LA LOYE
39100 PARCEY
Tél 03 84 82 61 06
MAIL contact@lalpagesarl.fr

Date : 01.01.24

Client :

FICHE TECHNIQUE

COMTE EXTRA VIEUX 18 MOIS MEULE

Fournisseur

L'ALPAGE – CAVE DE PARCEY
N° d'agrément : FR39.405.015.CE

Produits

Description : Meule entière de 40kg environ, fromage à pâte pressée cuite fabriqué en Franche-Comté.

Ingrédients : lait, sel, présure animale, ferment lactique, ferment affinage

Affinage : + 18 mois en cave de Parcey.

Durée de conservation : 90 jours

Conditions de stockage : 4 – 6 degrés

Catégorie : ONILAIT

Caractéristiques

Caractéristiques physico chimiques :

Composition moyenne pour 100 g :

Eau : 37 %	Glucides : 0.5 %	Lipides : 32 %
Protides : 28 %	Minéraux : 2.5 %	Energie : 417 Kcal soit 1740 KJ

Caractéristiques microbiologiques :

E.coli : < 100/g - Critères : 10000

Staphylococcus à coagulase positive : ne 100/g – Critères : 1000

Salmonella spp : absence/25g – Critères : absence

Listeria monocytogènes : absence/1g – Critères : absence

Autres

Présence d'allergènes : lactose – Présence d' OGM : non

Prévention : Ce fromage est au lait cru. Il est recommandé aux populations fragiles dont les jeunes enfants, les femmes enceintes et les personnes immuno-déficientes de ne pas le consommer. Consultez

www.fromagesaulaitcru.fr

Conditionnement

Meules conditionnées sur papier kraft et palette europe

- Palette : 12 colis

Etiquetage

Chaque pièce et colis comporte une étiquette comprenant :

- Désignation du produit
- Date limite de consommation
- N° de lot du produit
- Poids net du produit ou du colis