



COMTE MEULE BANDE MARRON

LIBELLE DU PRODUIT

Dénomination légale de vente	COMTE MEULE BANDE MARRON 6/10 MOIS
Distributeur	SARL BUTTAY FRERES 27, avenue de la Fontaine Couverte 74200, Thonon les Bains
Label ou signe de qualité	AOP

ORIGINE DU PRODUIT

Déclaration CE	Fabrication française
Pays d'origine, de provenance et de transformation	France
Origine du lait	France
Code agrément sanitaire	FR 74-281-020 CE

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Ingrédients	Lait ,sel, ferments lactiques, présure
Allergènes	Lait et produits dérivés
Description	fromage a croûte frotté, grénée et solide, couleur jaune ivoire à jaune pâle gout fruité légèrement salé
Déclaration nutritionnelle (g/100g)	Protéines : 27g Lipides : 35g Dont acides gras saturés : 23g Glucides : inf à 0,5g Dont sucres :inf à 0,5 g Sel : 0,86g Energie : 1735 kj/418 kcal
Critères bactériologiques	Salmonelles : absence dans 25g Listéria Monocytogènes : absence dans 25 g Escherichia coli NC:inf à 10000 /g4 Staph. A coagulase : <10000/ g
Matière grasse sur extrait sec	45,00%
Matière grasse sur produit fini	35,00%
Type de lait (vache, bufflonne....)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	CRU
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	Fromage à pâte pressée cuite
Poids net	Entre 38-40 kilos
Produit (coupe ou LS)	coupe
Durée de vie totale	60 jours
Conservation	Entre 4° et 8°
Confection	Papier pour expedition
Colisage	x1
Dimension en mm	Diamètre 550à750mm ; épaisseur 80-130 mm