



FICHE COMTE JEUNE

Dénomination du produit : **Comté Bio AOP extra**

Label : **AOP**

si AOP adresse de la coopérative : **Oussieres / Lavigny / Plasne / Chevigny**

n° d'agrément sanitaire : **39-401-01 / 39-288-01 / 39-426-01 / 39-141-01**



Produit issu de l'Agriculture Biologique certifié par FR-BIO-01

Composition

Ingrédients	% dans le produit fini	Origine	Garanti non OGM	Allergène	Spécificités	Origine de l'ingrédient
Lait	99.9	animale	oui	non*	Vache montbéliarde ou simmental française	Jura
Présure Caillette de veau		animale	oui	non	Coagulant d'origine animale	France
Ferments		microbien	oui	non	Ferments lactiques	France
Sel		naturel	oui	non	Sel sans antiagglomérant	France

Traitement thermique du lait : Lait Cru

Pâte Pressée Cuite : oui

*le lactose présent dans le lait est digéré lors de l'affinage

Physiques			Nutritionnelles pour 100 g	
Poids en kg	32 à 40 kg		Lipides	32 g
Forme	meule		Protides	27 g
Dimension en cm	Diamètre : 55 à 75	Talon : 8 à 13	Glucides	Traces
Chimiques			Microbiologiques	
Teneur en sel	Minimum : 0.6 g/100 grs		Coliformes à 30°C	Pas sur le fromage La recherche est faite sur le lait
Gras/Sec en %	Mini : 45 – Maxi : 54		E.Coli	< 10 000/g
MG sur produit fini	33 à 34		S Aureus au pic	< 100 000/g
			Salmonelle	Non détecté
			Listeria Monocytogenes	Non détecté

Caractéristiques organoleptiques générales	
Pâte et texture	Souple à plus ferme
Odeur et goût	Goût caractéristique du Comté Absence de goût anormal Goût fruité caractéristique du Comté Absence d'odeur anormale
Couleur de la pâte	Ivoire à jaune
Caractéristiques organoleptiques d'un Comté Jeune	
Pâte et texture	Souple
Odeur et goût	Lactique : lait frais – beurre ... Végétal : note verte – foin ...
Couleur de la pâte	Ivoire à jaune