



## FICHE COMTE MUR

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	<b>oui</b>	non*	Vache montbéliarde ou simmental française	Jura
Présure Caillette de veau		animale	<b>oui</b>	non	Coagulant d'origine animale	France
Ferments		microbien	<b>oui</b>	non	Ferments lactiques	France
Sel		naturel	<b>oui</b>	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	<b>Pas sur le fromage La recherche est faite sur le lait</b>
Gras/Sec en %	Mini : 45 – Maxi : 54		E.Coli	< 10 000/g
MG sur produit fini	33 à 34		S Aureus	< 100 000/g
			Salmonelle	<b>absence</b>
			Listeria Monocytogenes	<b>absence</b>

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 Mûr	
Pâte et texture	Souple à ferme
Odeur et goût	Fruité : noisette - noix ... Animal : bouillon de viande - cuir ...
Couleur de la pâte	Ivoire à jaune