



## 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<br/>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<br>Absence de goût anormal<br>Goût fruité caractéristique du Comté<br>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 ...<br>Animal : bouillon de viande - cuir ...   |
| Couleur de la pâte                              | Ivoire à jaune   |