

SARL L'ALPAGE
2 CHEMIN DE LA LOYE
39100 PARCEY
Tél 03 84 82 61 06 / Fax 03 84 69 54 60

Date :

Client :

FICHE TECHNIQUE

COMTE LONGE A.O.P. 3 à 4 kg

Fournisseur

L'ALPAGE – CAVES DE PARCEY – 39100 PARCEY – AGREMENT FR39-405-015 CE
L'ALPAGE – CAVES DE FRONTENAY – 39210 FRONTENAY – AGREMENT FR39-244-002 CE

Produits

Description : longe de comté rectangulaire (30 cm x 12 cm environ) de 3 à 4 kg à pâte pressée cuite au lait cru de vache fabriquée et affinée en Franche-Comté conformément aux règles prescrites par l'Appellation d'Origine Protégée.

Ingrédients : lait cru de vache, sel, présure animale, ferment lactique et auxiliaire de fabrication prévu au règlement d'application

Affinage : + 4 mois en caves de Frontenay ou Parcey.

Durée de conservation : 60 jours

Conditions de stockage : 4 – 6 degrés

Caractéristiques

Caractéristiques physico chimiques :

Extrait sec : 64 % Gras sur sec : 52 % soit **33 % de matière grasse sur le produit fini.**

Humidité dans le fromage dégraissé (HFD) : 53.5 %

Sel (NaCl) : 0.80 g/100g – pH : 5.20

Composition moyenne pour 100 g :

Eau : 35.5 g Lipides : 33.7 g Energie : 418 Kcal soit 1 735 KJ

Protides : 28.3 g Minéraux : 2.5 g dont Calcium 844 mg

Caractéristiques microbiologiques :

E. Escherichia coli : < 1000/g - limites d'acceptation : 10000/g

Staphylococcus à coagulase positive à 37°C : < 1000/g - limites d'acceptation : 10000/g

Salmonella : non détecté – limite d'acceptation : absence/25g

Listeria monocytogènes : non détecté – limite d'acceptation : absence/25g

Autres

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

Conditionnement

Découpé et emballé dans un sac PA/PE – 90 microns sous vide d'air sans apport de gaz à l'atelier de Parcey (n° Agrément FR39-405-015 CE).

- Nb de pièces par carton : 6 – Dim. du carton : L365mm x l 365 mm x H 215 mm
- Palette Europe : 30 colis – Couche palette : 6 colis

Etiquetage

Chaque pièce et colis comporte une étiquette comprenant :

- Désignation du produit
- Date limite de consommation
- N° de lot et poids net du produit