

FICHE TECHNIQUE  
GROUPE

Référence :	FT03313
Etabli le :	04/03/2021

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
**COMTE AOP - fromage à pâte pressée cuite**  
**(meules, parts de meules, portions, râpés)**

**I Caractéristiques**

Aire de production et matière première : Lait de vache sélectionné de notre zone de collecte AOP  
 Produit fabriqué en Franche Comté dans la zone d'appellation d'origine protégée. Lait origine France  
 fromage à Pâte pressée cuite

Usage du produit : En l'état ou en préparations culinaires chaudes ou froides

Type de consommateurs : Ce produit ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait et intolérantes au lactose. Ce produit ne convient pas aux personnes végétariennes.

Aspect : Une pâte blanche ivoire à jaune paille avec des yeux de faible taille ou sans trous

Texture : Une texture ferme, fine et souple  
 franc et fruité voire épicés. L'infinie diversité de sa gamme aromatique dépendent

Goût : de son âge, de sa saison et du terroir de son village.

Odeur : Une odeur riche en nuance avec des arômes fruités voire corsés

**II. Traitement thermique et mode de fabrication**

Fabrication au lait : Lait cru

Phases de fabrication : Réception du lait CCP  
 Prématuration  
 Ensemencement en ferments  
 Emprésurage  
 Découpage du caillé  
 Moulage  
 Pressage  
 Salage  
 Affinage en cave 4 mois minimum  
 Râpage pour le format râpé  
 Conditionnement CCP (hors meules et PDM)

**III Critères physico-chimiques**

Extrait Sec : 62% minimum

Gras/sec : 45% minimum et 54 % maximum

Humidité dans le non gras : 54% maximum

Humidité: 38% maximum

**IV. Critères microbiologiques (règlement 2073/2005 consolidé)****Critères de sécurité**

*Listeria monocytogenes* : Non détecté ds 25g \*critère réglementaire

*Salmonelles* : Non détecté ds 25g \*critère réglementaire

*Enterotoxine (Recherche si Staph>10<sup>5</sup>)* : Non détecté ds 25g \*critère réglementaire

**Critères d'hygiène**

*Staphylococcus aureus* : m=10 000, M=100 000 \*critère réglementaire

*Escherichia coli* : m=100 000, M=1 000 000

FICHE TECHNIQUE  
GROUPE

Référence :	FT03313
Etabli le :	04/03/2021

**V. Composition**

- Lait
- Sel
- Ferments (dont lait)
- présure

Les ingrédients sont garantis sans OGM, non ionisés et le produit ne fait l'objet d'aucune ionisation

Allergènes présents : protéines de lait, lactose

**VI. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g**

	Pour 100g	pour 30g	% Apports quotidiens de référence *
Energie	1771 KJ +/- 443 KJ	531 KJ +/- 133 KJ	6 %
	427 kcal +/- 107 kcal	128 kcal +/- 32 kcal	6 %
matières grasses	35 g +/- 7,0 g	10,5 g +/- 2,1 g	15 %
dont acides gras saturés	23 g +/- 4,6 g	6,9 g +/- 1,4 g	35 %
Glucides	1,0 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 0,3 g	<1 %
dont sucres	1,0 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 0,3 g	<1 %
Protéines	27 g +/- 5,4 g	8,1 g +/- 1,6 g	16 %
sel	0,60 g minimum	0,18 g minimum	3 %
sodium	0,24 g minimum	0,07 g minimum	- %
Calcium	980 mg +/- 441 mg soit 122,5% des AQR*	294 mg +/- 132 mg	37 %

\* apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

**VII Conservation et traçabilité**

A consommer dans les 4 jours après ouverture

Code de fabrication/emballage indiqué par la DDM\* et le numéro de lot.

Conditions de stockage, distribution et conservation des produits : spécifiées par la DDM\* à une température de + 8°C maximum.

Estampille sanitaire des sites de conditionnement : meules, PDM, portions, râpés et blocs : FR 25 300 001 CE

(site certifié IFS), portions frais emballées : FR 25 531 001 CE (site certifié IFS et BRC)

Sites de fabrication: sites PFCE : Lavernay (IFS), Port Lesney, Les Fourgs ou sites référencés par PFCE :

environ14 (non certifiés IFS)

Code de nomenclature douanière : 04 06 20 00 pour le comté râpé et 04 06 90 15 pour les autres formats

\*date de durabilité minimale

**VIII Mode de conditionnement du produit**

Produit pouvant être vendu nu : format meule, emballé dans un film sous vide pour les PDM ou emballé dans un film / barquette plastique sous atmosphère protectrice pour les autres formats

**IX. Références :**

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères consolidé

Règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées

décret relatif à l'AOC "Comté" du 11/05/07 et règlement d'application approuvé par l'arrêté du 10/10/2008

Décret n°2016/1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Chargée Relations Clients	Marine FREIFER	
vérificateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	
approbateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	

F.T.R.E.C.A.L - B.P.1-88140 Bulgnéville

Tél. : 03 29 09 14 33 - Télécopie : 03 29 09 23 57

SAS au capital de 1.555.000 euros - RCS Epinal 306 450 313 - N° intracommunautaire : FR 83 306450313 - CNUF 27801 - Site internet : www.ermitage.com