



Fromagerie Seignemartin.
350 rue de la Gélinothe 01130 Nantua / France
Tél: 00.33 (0)4.74.75.51.64
Fax: 00.33 (0)4.74.75.53.13
Mail: seignemartin@wanadoo.fr
Agrément CEE: 01 269 01 FR
CNUF: 50956
Responsable qualité: Mr Christophe Lancien

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

COMTE EXTRA AOP GELINOTTE ROUGE EN MEULE

- Caractéristiques :

Fromage à pâte pressée cuite élaboré en fruitière avec du lait cru de vache ;
La fabrication et l'affinage respecte le cahier des charges de l'AOP Comté
La durée d'affinage est de 8 mois minimum.

La zone AOP comprend une partie des départements de l'Ain, du Jura et du Doubs et recouvre le massif jurassien.

- Codes de l'article

Code article Seignemartin	10
GTIN	350 956 0000 101

- Conditionnement

Type de conditionnement	
Palettisation	Palette Europe 80X120 cm
Nombre /Palette	10 meules maximum
nombre/ couche	2
Hauteur	10 cm
Longueur du colis	
Largeur du colis	
Diamètre de la meule	70 cm environ



- Composition et valeur nutritionnelle

Ingrédients	Composition du produit
Lait	99,10%
Ferments lactiques	traces
Présure animale	traces
sel	0.8 %
Autre additif dans la croûte	aucun
autre	aucun

Mentions obligatoires	Pour 100 g	% des apports de référence quotidien	
		Couvert par 100 g	Couvert par 30 g
Energie	1735 kJ / 418 kcal	20%	6%
Extrait sec	62 % minimum		
Matière grasse	34.6 %	49%	15%
Dont acides gras saturés	22.5 %	113%	34%
Glucides	traces	0	0
Dont sucres	traces	0	0
Protéines	26.7 %	53%	16%
Sel	0.817 %	14%	4%
Mentions facultatives			
Calcium	940 mg	117 %	35 %
Phosphore	681 mg	97 %	29 %
Cuivre	0.61 mg	61 %	18 %
Zinc	3.8 mg	38 %	11 %
Vitamine A	259 µg	32 %	9.7 %
Vitamine B2 (riboflavine)	0.372 mg	27 %	7.8 %
Vitamine B12	2.67 µg	107 %	32 %
Acides Gras Mono insaturés	10.2 g		
Acides Gras Poly Insaturés	1.96 g		
Dont Oméga 3	0.38 g		
Dont Oméga 6	0.88 g		
Acides Gras Trans	1.33 g		



- Contaminants, allergènes, OGM

contaminants	
Résidus phytosanitaires	conforme à la norme européenne
Métaux lourds	conforme à la norme européenne
Résidus médicamenteux	conforme à la norme européenne
Dioxine/ PCB	conforme à la norme européenne
Toxines fongiques	conforme à la norme européenne
OGM	Absence
allergènes	Lait, produit à base de lait (lactose)

- Caractéristiques bactériologiques :

Listeria monocytogenes	absence/ 25 g
Salmonella	absence/ 25 g
Staphylocoque coagulase +	<10000/g
Escherichia coli	<10000/g
autres:	

- Conservation et traçabilité :

DLC	
DLC à réception	
DLUO	J+60
DLUO à réception	J+50
Température de stockage	+4°C à +8°C

Afin de conserver les caractères organoleptiques au produit, celui-ci doit être consommé dans un délai aussi court que possible ;

La traçabilité de chaque article est portée sur les étiquettes de pesée ainsi que sur les bons de livraison et les factures.