CODE GMD 113 241

Date de mise à jour / Update :

17/02/2026

FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATION SHEET
COMTE 6M PORT 30G 5X3 BQ720G COLIS de 6 BARQUETTES

FRAIS/FRESH

FR 71 157 012 UE

Code interne / Item code :	**000177**

Code EAN / EAN Code :	3760019791074

Description

Fromage à pâte pressée cuite élaboré à partir de lait de vache cru et bénéficiant de l'Appellation d'Origine Protégée selon le Décret n°2007-822 de l'AOP Comté. Départements 01, 71, 25 et 39.

Cooked pressed cheese made from raw cow's milk and benefiting from the Protected Designation of Origin according to Decree No. 2007-822 of the AOP Comté. Departments 01, 71, 25 and 39.

Ingrédients / Ingredients

LAIT cru de vache (97 à 99,9%, FR), sel (<0,5 à 1,5%, UE/FR), ferments LACTIQUES (<0,5 à 2,3%, UE), présure animale (<0,5 à 1,3%, UE/NZEL/AUS).

Raw cow's MILK (97 to 99.9%, FR), salt (<0.5 to 1.5%, EU/FR), LACTIC ferments (<0.5 to 2.3%, EU), animal rennet (<0.5 to 1.3%, EU/NZEL/AUS).

Origine

Lait et transformation :
Milk and processing : France

ALLERGÈNES / ALLERGENS :
selon le Règlement INCO n°1169/2011 / according to INCO regulation n°1169/2011
LAIT et produit à base de lait (y compris lactose) / Milk and milk-based products (including lactose)

→ N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement et du conseil du 22/09/03 /
Not subjected to the GMO labeling requirements Described in the rules (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 of Parliament and Council on 22/09/03

→ N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé / Not ionized and do not contain ionized products

→ Ne contient pas de nanomatériaux selon la règlementation (UE) n°1169/2011 et le décret n° 2012-232 du 17 février 2012 concernant la présence de nanomatériaux manufacturés. /
Do not contain nanomaterial according to (UE) n°1169/2011 and n° 2012-232 dated on 17/02/2012 regarding presence of manufactured nanomaterials

→ Les produits laitiers sont déconseillés aux personnes allergiques au lactose / Dairy products are not recommended for people allergic to lactose

Conforme au Décret n°2007-822 du 11 mai 2007 de l'AOP Comté/Complies with Decree No. 2007-822 of May 11, 2007 of the AOP Comté.

Caractéristiques Nutritionnelles / Nutritionnal Data		
	Valeur énergétique moyenne pour 100g / Average energy value for 100g	
Energie	**/ Energy (kJ)**	1750
Energie	**/ Energy (kcal)**	418
Matières grasses	**/ Total fat (g)**	35
Dont acides gras saturés	**/ Saturated fat (g)**	23
Glucides	**/ Carbohydrates (g)**	0
Sucres	**/ Sugars (g)**	0
Protéines	**/ Proteins (g)**	27
Sel	**/ Salt (g)**	0,90

Code douanier / Customs code
04 06 90 99

Caractéristiques Physico-Chimiques / Chemical Data	
Extrait sec / Dry matter (%)	62,0
Matières Grasses/sec / Fat/dry (%)	48,0

Condition de conservation / Storage conditions	
DDM totale / Total shelf life	60 jours / days
DDM garantie à réception si frais / Reception shelf life if fresh	45 jours / days
DDM garantie à réception si IQF / Reception shelf life if fresh frozen	jours / days
Température de réception / Reception temperature	Entre +2°C et +8°C
Température de conservation / Storage temprature	Entre +2°C et +8°C

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological date	
Salmonella	Absence dans / Not detected 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans / Not detected 25g
Staphylococcus aureus	m=10 000 UFC/g - M=100 000UFC/g
Escherichia coli	m=10 000 UFC/g - M=100 000UFC/g

A conserver entre +2°C et +8°C et utilisation dans les 4 jours maximum/
Store between +2°C and +8°C and use within 4 days maximum

(Règlement européen n° 2073/ 2005 modifié par les Règlements européens n°1441/2007 du 05/12/2007 et n°2019/229 du 07/02/2019)

(European regulation n° 2073/ 2005 modified by European regulations n°1441/2007 dated 05/12/2007 and n°2019/229 dated 07/02/2019)

Utilisation préconisée / Recommended use
Salade, sauce, pizzas, plats cuisinés / Salads, pizzas, cooked dish

Conditionnement / Conditionning			
Conditionnée sous atmosphère protectrice / Packed under protective atmosphere *NB : Gonflement possible de l'emballage dû à l'activité des bactéries d'affinage. Aucun risque pour la danger du consommateur* *NB: Possible swelling of the packaging due to the activity of ripening bacteria. No risk to the consumer.*			
Format de la découpe / Cutting size +/- 5 mm	5x3 PORTION/POINTE /	Dimension du colis / Case dimension	360x235x145 mm
Grammage de l'unité / Unit weight +/- 2g	30g	Poids net du colis / Case weight	4,32 kg
Poids du conditionnement / Packing weight (kg)	0,72 kg	Poids brut du colis / Gross weight	4,92 kg
Nombre d'unités par colis / Unit per case	6 BARQ / TRAY	Colisage et palletisation / Packing and pallet	10 colis par couche / packages per layer, 8 couches par palette / layer per pallet

Le Palais des Saveurs
Village d'entreprises – Parc d'activité de Tronquières – 14, Av du Garric – 15000 AURILLAC
E-mail :contact@lepalaisdessaveurs.net
Tel : 04 71 63 88 08 – Fax : 04 71 63 88 09