

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO				
NOMBRE COMERCIAL	COMTE MARCEL PETITE FORT SAINT ANTOINE RESERVATION			
ELABORADO POR	FROMAGERIES MARCEL PETITE			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	FRANCHE-COMTÉ			
REGISTRO SANITARIO	FR 25 293 001 CE			
LECHE	ORIGEN	FRANCIA	GANADERIA	
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	VACA
MADURACIÓN	12 MESES MÍNIMO			
CONSUMO PREFERENTE	PIEZA ENTERA 3 MESES			
CONSERVACIÓN	55 DIAS A PARTIR DE LA RECEPCIÓN DEL CLIENTE. TEMPERATURA 6 °C +/-2°C			
INGREDIENTES	LECHE, SAL, FERMENTOS LACTICOS Y CUAJO ANIMAL.			
ALÉRGENOS	LECHE Y FERMENTOS LACTICOS			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	Valor energético	1711 KJ/412 KCAL		
	Grasas // Gr saturadas	14g // 22g		
	Proteínas	27g		
	Sal	0,70 g		
	Hidratos de Carbono	2,3g // 0		
	Sales minerales	Calcio 0,914 gr; fosforo 0.604 mg; zin 3,5 mg; cobre 0,49 mg		
DATOS MICROBIOLÓGICOS (según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g		
	Samonella	Absence dans 25 g		
	Escherichia coli 0157	< 10 000 ufc/g		
	Staphylococcus Aureus	< 10 000 ufc/g		
	(Entérotoxines (recherche si Staph >10^5) : Abs/ 25 g)			