



FICHA TECNICA
COMTE VIEILLE RESERVE

FTP 405 Ind B
versión del 18/06/2020

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

Producto en conformidad con el reglamento de las reglas de la DOP: decreto n ° 2007-822 del 05/11/2007 modificado por el decreto n ° 2008-905 del 09/05/2008.

Queso de pasta prensada cocida con leche cruda de vaca.

Maduración mínima: 10 meses.

INGREDIENTES

- Leche de vaca
- Sal
- Fermentos lácticos
- Cuajo

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y NUTRICIONALES

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICAS	ESTÁNDAR
Extracto seco total en %	≥ 62
Graso / seco en %	≥ 45 y ≤ 54
CRITERIOS NUTRICIONALES	VALORES INDICATIVOS MEDIOS para 100g de producto*
Valores energéticos en kJ	1737
en kcal	419
Materia grasa (g)	35
Ácidos grasos saturados (g)	22
Hidratos de carbono (g)	< 0,5
Azúcares (g)	< 0,5
Proteínas (g)	28
Sal (sodio x 2,5) (g)	0,8
Calcio (mg) (valor nutricional de referencia : 800 mg*)	900

* Aportación diaria de referencia para un adulto tipo (8400kJ/2000kcal)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICOS (conformidad al reglamento modificado CE 2073/2005)

Criterios de seguridad de los alimentos

CRITERIOS	OBJETIVO	Plan de muestreo
LISTERIA MONOCYTOGENES	No detectado en 25 g	n=5 ; c=0
SALMONELA	No detectado en 25 g	n=5 ; c=0

Criterios de higiene del proceso

CRITERIOS	OBJETIVO (m) en UFC/g	TOLERANCIA (M)	Plan de muestreo
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	10000	100000	M=10m ; n=5 ; c=2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto :

Corteza granulada característica, de color amarillo dorado a marrón.

Textura :

Pasta de color homogéneo, algunas aberturas raras y distribuidas regularmente.

Gusto :

Franco, afrutado característico, sin defectos.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

A conservar en un lugar fresco de +4 al +8°C.

ACONDICIONAMIENTO - TRAZABILIDAD

Para las ruedas:

Placas de caseína verde: identificación del país, número de taller, mes y año de fabricación; otra placa con el día juliano de fabricación.

Código de lote interno de 7 dígitos (calidad del material: 1 dígito / número de taller de la cooperativa: 2 dígitos / mes de fabricación: 2 dígitos / número de colección del mes: 1 dígito / último dígito del año: 1 dígito).

Para productos envasados:

Porción, rallado, lonchas, ...: Trazabilidad: Número de 14 dígitos (fabrica: 3 dígitos / año: 2 dígitos / día juliano de envasado: 3 dígitos / Número de línea : 2 dígitos / hora de envasado : 4 dígitos).

Para las puntas :

Trazabilidad: número de 14 dígitos. Ej .: 074 15129 01 1015 (fabrica / año / día juliano de empaque / número de línea / hora de envasado).

OGM / ALERGÉNICOS / IONIZACIÓN / CONTAMINANTES

- OGM: el producto citado en referencia no se ve afectado por el etiquetado positivo según lo definido por los reglamentos 1829 y 1830/2003CE
- Alergenos: entre la lista de alérgenos principales en el sentido del reglamento UE n° 1169/2011, presencia de leche y productos à lácteos.
- Ionización : el producto definido en este documento y los materiales utilizados para su preparación no han sido tratadas por ionización.
- Contaminantes (pesticidas, metales pesados, aflatoxina M1, dioxina): cumple con las normas europeas vigentes.

DIRECCIÓN CALIDAD

Esta ficha técnica se elabora de acuerdo con nuestros conocimientos productos y normas en vigor, se puede evolucionar según las evoluciones de estas referencias.