

 Fromageries Marcel Petite 22, rue Bernard Palissy 25300 LES GRANGES NARBOZ	<b>CONDE MARCEL PETITE</b> <b>FUERTE SAN ANTOINE</b>	GN / FSA / QUA / FS / 004-1-1
	código artículo: 004 Rueda entera	Versión B
		Actualización : 16/06/2020

**PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS**

Denominación de Origen Protegida (DOP) Leche cruda de vaca  
 Categoría: masa prensada cocida  
 Fabricación: fruta tradicional  
 origen: Francia  
 Número de aprobación sanitaria: FR 25 293 001 CE  
 Curado: mínimo 10 meses



**CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS** Materia

seca : > 62%  
 Extracto graso / seco: Humedad 45% <MG / ES <54%  
 del queso desengrasado: NaCl / <54%  
 100g de producto: > 0,6 g

**CARACTERÍSTICAS BACTERIOLOGICAS**

Escherichia coli: <10,000 ufc / g (VTEC (buscar si E. coli> 10<sup>4</sup>): Ausencia en 25 g)  
 Staphylococcus Aureus: <10,000 ufc / g (Enterotoxinas (investigar si Staph> 10<sup>4</sup>): Ausencia en 25 g)  
 Salmonella: Ausencia en 25 g  
 Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g

Árbitro. : Métodos cubiertos por la acreditación COFRAC

**VALORES NUTRICIONALES**

Valor energético :	1774 kJ - 428 Kcal
Grasa :	35 g / 100 g
de los cuales se satura :	23 g / 100 g
Carbohidratos:	1,2 g / 100 g
- Azúcares:	0 g / 100 g
Proteínas:	27 g / 100 g
Sal :	0,81 g / 100 g
Sales minerales :	
del cual: - calcio: del	892 mg / 100 g
cual: - fósforo: del	590 mg / 100g
cual: - zinc:	3,5 mg / 100 g
de los cuales: - cobre:	0,51 mg / 100 g

**MODO DE EMBALAJE** Rueda

entera: 32 hasta 45 kg (opción: envasado en una hoja de papel KRAFT garantizado para el contacto con alimentos)  
 Embalaje: 1 pieza  
 Paletización: Palet EURO 1200 X 800 - 8 capas de 2 ruedas

**ETIQUETADO**

Ingredientes: Leche (98,5%), sal (1%), fermentos lácticos (0,45%), cuajo animal (0,05%)

Alérgenos: leche, fermentos lácticos

Sobremarcado verde en el talón: Regulaciones de DOP del condado Fecha límite de uso óptimo: 60 días fecha de embalaje - 55 días de recepción al cliente garantizada

**TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

Temperatura: 6 ° C +/- 2 ° C