

**FROMI Artículo 704060**  
**Comte St Antoine Meule 10/15M 35.000 kgs x 1**


Fabricado en consorcio de queseros. Las ruedas que Fromi elige para usted se fabrican en los Alpes entre mayo y octubre. Se entregan un año después (de marzo a diciembre aproximadamente). El proceso de maduración se realiza lentamente en un ambiente de frío natural y de humedad en una fortaleza de roca situada a 1000 metros de altitud. Sabor intenso, aromático y afrutado.

<b>Tipo de producto:</b>	Queso de pasta dura cocida	<b>Vegetariano</b>	No
<b>País/región de origen</b>	FRANKREICH DOUBS	<b>Curación</b>	300 Días
<b>Etiqueta</b>		<b>Tipo de corteza:</b>	Natural <b>Comestible</b> Sí
<b>OGM</b>	No	<b>Tratamiento de la leche</b>	cruda
<b>Tipo de leche</b>	Vaca	<b>Vida media a título informativo</b>	
<b>Caducidad mínima a partir de la fecha de expedición</b>	83 Días		
<b>Conservar a T°</b>	4/8°C		

**Información logística y del embalaje**

<b>Datos del producto</b>			
<b>Peso neto pieza</b>	35.000 kgs	<b>Tipo de peso</b>	Variable
<b>Ud/Caja</b>	1	<b>Tamaño del producto</b>	0mm x 0mm x 700mm x 100mm
<b>Embalaje secundario</b>		<b>Embalaje primario</b>	
<b>Peso neto total del embalaje</b>			
<b>Etiqueta</b>			
<b>Datos de la caja</b>			
<b>Peso neto de la caja</b>	35.000 kgs	<b>Código EAN()</b>	93503180010048
<b>Peso bruto de la caja</b>	35.000 kgs		
<b>Tamaño de la caja</b>	0mm x 0mm x 110mm		
<b>Volumen de la caja</b>	0.000 cm <sup>3</sup>	<b>Peso neto total del embalaje</b>	0.200 kgs
<b>Material del embalaje</b>	carton/papier (0.200 kgs)		
<b>Logística</b>			
<b>Cajas/palé</b>	5	<b>Altura del palé (cm)</b>	69 cm
<b>Capas/palé</b>	5	<b>Peso neto del palé</b>	175.000 kgs
<b>Cajas/capa</b>	1	<b>Peso bruto del palé</b>	196.000 kgs

**Ingredientes**

Ingredientes	Porcentaje	Origen	Tratamiento/tipo
LECHE	98 %	Francia	INGREDIENTE
sal	1 %	Francia	INGREDIENTE
FERMENTOS LACTICOS	0.5 %	Francia	INGREDIENTE
cuajo (ANIMAL, TERNERA)	0.5 %	Francia	INGREDIENTE

**Alérgenos**

alérgeno: LECHE

**Productor**
**Nombre del fabricante:** FROMAGERIES MARCEL PETITE

**Dirección:**

 22 RUE BERNARD PALISSY  
 25300  
 GRANGES NARBOZ  
 FRANKREICH

**N° de registro sanitario:** FR 25 293 001 CE

**Certificados de calidad:**
**N° ECOCERT:**
**Información para la Aduana**
**Código arancelario UE:** 04069015

**Código arancelario EE.UU.:**

0406.90.9700

**Código arancelario Canadá:**
**Análisis físico-químico**

<b>Humedad total</b>	34.00 %	<b>Humedad/base desgrasada</b>	50.00 %	<b>Extracto Seco</b>	67.00 %
<b>M. G. Absoluta</b>	34.00 %	<b>M.G. en extracto seco</b>	50.00 %	<b>pH</b>	5.2
<b>Sólido de la leche %</b>	82.89 %				

**Valor nutricional (porción de 100 gr)**

<b>Valor energético kcal</b>	413 Kcal	<b>Valor energético kj</b>	1714 Kj	<b>Proteínas</b>	27 %
<b>El total de grasa</b>	34.00 %	<b>cidos grasos saturados</b>	22.000 g	<b>cidos grasos monoinsaturados</b>	9.800 g
<b>cidos grasos poliinsaturados</b>	1.700 g	<b>cidos grasos trans</b>	1.700 g	<b>Colesterol</b>	106 mg
<b>Glúcidos</b>	0.5 %	<b>Azúcar</b>	0 %	<b>Calcio</b>	947 mg
<b>Sal</b>	0.69 %	<b>Sodio</b>	311 mg	<b>Fibra</b>	
<b>Vitamina A</b>		<b>Vitamina C</b>		<b>Hierro</b>	0.5 mg

**Datos microbiológicos**

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins		<i>n</i> = número de muestras analizadas <i>c</i> = número de muestras cuyo nivel de bacterias está entre <i>m</i> y <i>M</i> <i>m</i> = valor máximo de bacterias <i>M</i> = valor máximo de bacterias permitido
Absence in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0	Absence in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0		<i>m</i> = 10000 <i>M</i> = 100000 <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 2	No detected in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0		