

Scheda Tecnica Prodotto

CART. BRIE'REVEREND 60% 1 KG (2 FORME)

Redatto da Ufficio Qualità

Pagina 1/2

Revisione 4 Data Revisione 24/08/2017

Caratteristiche Generali

Revisione

Codice Articolo

Paese di Mungitura

Paese di Condizionamento o di

Francia

Trasformazione

Descrizione Prodotto CART. BRIE'REVEREND 60% 1 KG (2 FORME)

Tipologia Prodotto BRIE-CAMOSCIO

Descrizione

Generalità formaggio a pasta molle, a crosta fiorita

Formato diametro 21 cm, da 1 kg

Crosta bianca, con sviluppo di una fioritura di superficie tipo Geotricum e Penicillum

Pasta molle, fondente
Colore bianco, paglierino
Sapore Aroma Odore dolce, delicato

Peso Medio Unità di Vendita (Kg) 2

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso % 54
Tenore Materia Grassa sul secco % 60

Ingredienti LATTE, fermenti lattici, sale, caglio microbico, penicillio

Allergeni **Latte**

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

 Valore energetico (KJ/Kcal)
 1453/351

 Grassi
 31

 Di cui Saturi
 22

 Carboidrati
 0,5

 Di cui Zuccheri
 0.5

 Proteine
 17

 Sale
 1.4

Dati Conservazione

Conservazione (°C) 5 +/-3°C
Conservabilità (gg) 56
Vita Residua al Ricevimento (gg) 20

Imballaggio

 Imballo Primario
 plastica

 Imballo Secondario
 cartone

 Lunghezza (cm)
 45

 Larghezza (cm)
 24

 Altezza (cm)
 5,5

 Pezzi per Unità di Vendita
 2

 Tara (Kg)
 0,2

Barcode Articolo 3176583336205



Scheda Tecnica Prodotto

CART. BRIE'REVEREND 60% 1 KG (2 FORME)

Redatto da Ufficio Qualità

Pagina 2/2

Revisione 4 Data Revisione 24/08/2017

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore 175
Strati per Pallet 25
Cartoni per Strato 7

Standard Microbiologici

 Coliformi a 30° (ufc/g)
 10.000

 E.coli (ufc/g)
 1.000

 Salmonella spp. (ufc/25g)
 Assente

 Listeria Monocytogenes (ufc/25g)
 Assente

 Stafilococco aureo (ucf/g)
 1.000

 Lieviti
 10.000