



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO		BRIE FRANCESE CANTOREL	
REFERENZA	Brie francese		
CODICE PRODOTTO	BRIFR001		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Brie Cantorel 1 kg x 2 Formaggio da tavola a pasta molle, morbida, crosta fiorita bianca.		
			
FORMA E DIMENSIONI	Forma cilindrica: Ø 200 mm - h. 35 mm - peso netto: 1kg.		
INGREDIENTI	LATTE vacchino pastorizzato , sale, enzima coagulante, fermenti lattici		
ALLERGENI	LATTE e prodotti a base di latte (di cui lattosio e proteine del latte)		
ORIGINE DEL LATTE	Francia		
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Tra +2°C e +6°C massimo		
SHELF LIFE	33 gg		
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – Forma intera		
MGSS	60 %		
Umidità	49%		
Bollo CE FR 15.196.001 CE	NOMENCLATURA DOGANALE 04069084		
Non sottoposto all'etichettatura OGM ai sensi dei Reg. CE n° 1829/2003 e 1830/2003			
PROFILO ORGANOLETTICO			
Crosta	Fiorita e bianca. Edibile		
Pasta	Morbida e molle		
Gusto e sapore	Dolce, saporito, caratteristico		
Stagionatura	9 a 12 gg minimo		
PROFILO NUTRIZIONALE	Valori medi per 100g di prodotto		
Energia	1499 kJ / 362 kcal		
Grassi (g)	32		
di cui acidi grassi saturi (g)	22		
Carboidrati (g)	1.5		
di cui zuccheri (g)	0.5		
Proteine (g)	17		
Sale (g)	1.55		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
E. coli	< 1000 UFC/g	Flora	limite
Staphylococcus	< 1000 UFC/g	Muffa e lieviti	UFC/g
Listeria monocitogena	assente in 25g		
Salmonella spp	/		
Enterobatteriaceae	UFG/g		
INFORMAZIONI LOGISTICHE			
Confezione	Avvolto in carta per alimenti		
Peso unitario pezzo singolo	Peso netto 1.0 kg	Tara 0.013 kg	Peso lordo 1.013 kg
Numero di pezzi per confezione	Confezione: pz. 1 - Cartone: pz. 2		
Modalità di distribuzione/conservazione	Da +2°C a +6°C in frigo		
Data revisione	Rev 01 – 30/08/2024		