

FORMAGGIO BRIE X 1KG LA LORRAINE

CODICE / CODE: 41012

1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:

Formaggio Brie a pasta molle e crosta fiorita / Brie soft cheese

PAESE DI PRODUZIONE /

COUNTRY OF PRODUCTION:

Francia / France

BOLLO CE / EC NUMBER:

FR 55.551.001 CE)

2) INGREDIENTI / INGREDIENTS:

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi...) INGREDIENTS (raw materials, additives, cultures, enzymes...)	Quantità / Quantity (%)	Origine (naturale, animale, microbica) Origin (natural, animal, microbial)	Origine geografica / Geographical origin (specify the Country)
LATTE / MILK	98,2	animale / animal	Francia / France
sale / salt	1,7	minerale / mineral	UE / EU
fermanti lattici / cultures	<0,1	microbica /microbial	UE / EU
caglio / rennet	<0,1	microbica /microbial	Olanda / The Netherlands
Penicillium Candidum	<0,1		

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / Treatment of milk		Commento / Comment
Latte crudo / Raw milk		
Latte pastorizzato / Pasteurized milk	x	
Latte termizzato / Thermised milk		
Latte sterilizzato / Sterilized milk		

3) ALLERGENI E OGM / ALLERGENS & OGM

ALLERGENI / Allergens	SI / YES	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ Cereal, containing gluten and their by products		x	
Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products		x	
Uova e derivati/ Eggs and egg-basedproducts		x	
Pesce e derivati/ Fish and fish basedproducts		x	
Arachidi e derivati/ Peanuts andpeanuts based products		x	
Soia e derivati/ Soybean and soybased products		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	x		latte, proteine del latte, lattosio / milk, milk's proteins, lactose
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts		x	
Sedano e derivati/ Celery andcelery-based products		x	
Senape e derivati/ Mustard andmustard-based products		x	
Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and sesame-based products		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupine and products thereof		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		x	

OGM - Radiazioni ionizzanti / GMO - Ionized radiation	SI / YES	NO	Commento / Comment
Contiene OGM / Contain GMO		x	
Derivati di OGM / Derived from GMO		x	
Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione / GMO products used during the manufacturing process		x	
E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione / Is a cross-contamination with GMO during the production phases possible?		x	
Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 / Product in respect of the EU Regulations 1829/2003 e 1830/2003	x		
Contiene ingredienti irradiati / Contain irradiated components		x	

4) VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUE

Parametro / Parameter	Valore riscontrato/ Value	Unità di misura / Unit
Energia / Energy	1453	kJ/100g
Energia / Energy	351	kcal/100g
Grassi / Fat	31	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	22	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	1	g/100g
di cui zuccheri /of which sugars	< 0,5	g/100g
Proteine / Protein	17	g/100g
Sale / Salt	1,4	g/100g

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione) / CHEMICAL-PHYSICAL VALUES (at the moment of production)

Parametro / Parameter	Valore Medio / Medium value	Deviazione +/- / Tolerance+/-	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Umidità / Moisture	49	3	%	
Sostanza secca / Dry matter	51	3	%	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	min 60		%	
Grasso tal quale / Fat	31	6,2	%	
Proteine / Proteins	17	3,4	%	
Sale / Salt	1,4	0,3	%	
pH				

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione) / MICROBIAL VALUE (at the production)

Parametro / Parameter	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Escherichia coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Stafilococchi coagulanti positivi / Staphylococcus coag. +	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Listeria monocytogenes	assente / absent	in 25g	
Salmonella spp.	assente / absent	in 25g	
Muffe / Moulds		UFC/g	
Lieviti / Yeasts		UFC/g	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Criteri / Standards	Caratteristiche / Characteristics
Colore / Colour	crosta bianca ricoperta da Penicillium; pasta bianco avorio / white rind covered with Penicillium; ivory-white paste
Odore - Sapore / Smell - taste	delicato e tipico dei formaggi morbidi stagionati / mild and typical of soft ripened cheese
Aspetto / Appearance	consistenza liscia, superficie coperta di muffa / smooth; rind covered with mould
Struttura - Consistenza / Texture	morbida liscia e cremosa / soft, smooth and creamy
Consistenza / Consistency	Commento / Comment
Formaggio a pasta dura / Hard cheese	
Formaggio a pasta dura semidura / Semi-hard cheese	
Formaggio a pasta molle - soft / Soft-cheese	x
Altro / Others	

8) DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

	Valore / Value	Unità di misura / Unit	Peso fisso - variabile / Fixed weight - variable weight
Quantità netta pezzo / Net quantity per piece	1	kg	peso variabile / variable weight
Dimensione pezzo / Size of piece	215 d x 35 h	mm	
Dimensione cartone / Size of box	457 x 247 x 91	mm	
Peso imballaggio primario /primary packaging weight	180	g	
Peso imballaggio secondario /secondary packaging weight			
Pezzi per cartone / Pieces per carton	4	n°	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	4	kg	peso variabile / variable weight
Cartoni per strato / Cartons per layer	7	n°	
Strati per pallet / Layer per pallet	15	n°	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	105	n°	
Peso netto pallet / Net weight per pallet	420	kg	peso variabile / variable weight

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material	Riciclo / Recycling
Packaging primario / Packaging primary	carta poliaccoppiata / complex foil	Polipropilene – carta (60%) - paraffina / Polypropylene – paper (60%) - paraffine (81 C/PAP)	Raccolta differenziata - Verificata le disposizioni del tuo comune
Packaging secondario / Packaging secondary	scatola / box	cartone / Paperboard (PAP 20)	
Pallet	EPAL	legno / wood (FOR 50)	

10) SHELF-LIFE - STAGIONATURA - CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE - MATURING - STORAGE

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	30	gg / days	garantiti alla consegna / guaranteed upon delivery
Stagionatura / Maturing	da 7 a 11 / 7 to 11	gg / days	
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	+4 / +8	°C	
codice / code			
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	3176582003085		
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box	93176580308017		
Codice doganale / Customs code	0406908400		

12) RIFERIMENTO LEGISLATIVI / LAW REFERENCE

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari. /The factory works according to the EU regulation contained in the "Hygiene package": Reg. 852/2004 e 853/2004 e correlated rules referred to hygiene and measures of control of food products

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore. / The factory has an updated HACCP system.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale. / The factory respects the Reg. 178/2002 and has a traceability system that guarantee the traceability of all products. To guarantee the efficacy this system is controlled every year

Rev. 3

DATA: 25/01/2023

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

