

**BRIE (3 kg)**

Ultimo agg./ Last update  
07/08/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	905401
Descrizione	Formaggio a pasta molle		
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, enzimi coagulanti, fermenti lattici		
Crosta	Bianca - Edibile	Peso	3 kg
Unità di vendita	Forma	Dimensioni (cm)	31 x 31 x h 4,5
Aspetto interno	Bianco tendente al giallo		
Struttura	Morbido		
Sapore e aroma	Tipico del prodotto		
Stagionatura	min 8 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°C
Shelf-life (gg)	55		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		

Paese di origine ingrediente primario	Francia	Paese di trasformazione	Francia
Glutine	Assente	OGM	Assente

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal) 1578 - 381

GRASSI (g)	33,0
di cui ac. grassi saturi (g)	24,0
CARBOIDRATI (g)	1,0
di cui zuccheri (g)	0,5

PROTEINE (g)	20,0
SALE (g)	1,5

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	/
Residuo secco %	/
Grasso ss %	60
Aw	/
pH	/

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g



# Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA  
Approvato da/Approved by DG

**BRIE (3 kg)**

Ultimo agg./ Last update  
07/08/2019

Category	CHEESE	Cod.	905401
Description	Soft paste cheese		
Ingredients	Pasteurized cow's MILK, salt, coagulating enzymes, lactic ferments		
Rind	White - Edible	Peso	3 kg
Selling unit	Wheel	Size	31 x 31 x h 4,5
Internal appearance	White tending to yellow		
Texture	Soft		
Taste and smell	Typical of the product		
Ageing	min 8 days	Storage Temperature	max + 6°C
Shelf-life	55		
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	France	Processing country	France

### Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal) 1578 - 381

FAT (g)	33,0
of which saturates (g)	24,0
CARBOHYDRATE (g)	1,0
of which sugars(g)	0,5

PROTEIN (g)	20,0
SALT (g)	1,5

### Chemical-physical Characteristics

### Microbiological Characteristics

Moisture (%)	/
Dry Matter (%)	/
Fat in dry matter (%)	60
Aw	/
pH	/

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g



**BRIE (3 kg)**

Ultimo agg./ Last update  
07/08/2019

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Descrizione -Description	Forma/wheel	cod	905401
Peso unitario- unit weight	3 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1
Packaging	1 /	Shelf life (giorni-days)	55 gg/days

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni-days)	

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit