



## Scheda Tecnica Prodotto

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

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 4

Data Revisione 24/08/2017

### Caratteristiche Generali

Revisione	4
Codice Articolo	43C538P
Paese di Mungitura	Francia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Francia
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 Penicillium
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)

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 4

Data Revisione 24/08/2017

**Descrizione Pallets**

Pezzi per Contenitore	<b>175</b>
Strati per Pallet	<b>25</b>
Cartoni per Strato	<b>7</b>

**Standard Microbiologici**

Coliformi a 30° (ufc/g)	<b>10.000</b>
<i>E.coli</i> (ufc/g)	<b>1.000</b>
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	<b>Assente</b>
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	<b>Assente</b>
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	<b>1.000</b>
Lieviti	<b>10.000</b>