

 <p>CEPPARO S.p.A. Via Cavouri, 58 - 38036 FLAIBANO (TRENTO) Telefono 0462 869355 - Telefax 0462 869371 PRODOTTI CASEARI IMPORT-EXPORT</p>	FORMAGGIO BRIE X 1 KG. PESO VARIABILE	Rev. 1
	Codice 41011	del 04/08/2014



**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Formaggio Brie 60% m.g.s.s. da 1 kg

**PAESE DI PRODUZIONE:** Francia

#### INGREDIENTI

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi..)	Quantità (%)	Origine	Origine geografica
Latte	98.3	animale	Francia
Fermenti	0.001	microbica	Francia
Caglio	0.01	microbica	Francia
Colture ( <i>Penicillium candidum</i> )	0.001	microbica	Francia
Sale	1.7	naturale	Francia

Metodo di trattamento del latte utilizzato per la produzione		Commento
latte crudo		
latte pastorizzato	X	
latte termizzato		

#### ALLERGENI E OGM

Allergene	SI	NO	Descrizione
Cereali o derivati contenenti glutine		X	
Crostacei e derivati		X	
Uova e derivati		X	
Pesce e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati		X	
Latte e derivati incluso il lattosio	X		
Frutta a guscio (es. noci) e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati		X	
Semi di sesamo e derivati		X	

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

OGM/ Radiazioni ionizzanti	SI	NO	Commento
Contengono organismi geneticamente modificati		X	
Derivano da organismi geneticamente modificati		X	
Prodotti OGM sono utilizzati durante il processo di produzione		X	
E' possibile una contaminazione crociata durante le fasi di produzione		X	
Il prodotto rispetta i Regolamenti europei 1829/2003 e 1830/2003	X		
Contengono componenti irradiati		X	

#### VALORI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore riscontrato	Unità di misura
Valore energetico	354	kcal/100g
Valore energetico	1465	kJ/100g
Proteine	16.5	g/100g
Carboidrati	0	g/100g
di cui zuccheri	0	g/100g
Grassi	32	g/100g
di cui ac. grassi saturi	20	g/100g
Sale	1.5	g/100g
Fibre	0	g/100g

#### VALORI CHIMICO FISICI (alla produzione)

Parametro	Valore medio	Deviazione +/-	Unità di misura	Metodo
Umidità	48	2	%	
Sostanza secca	52	2	%	
Grasso sulla sostanza secca	60	2	%	
Grasso t.q.	31.2	2	%	
Proteine	16	2	%	
Sale	1.7	0.3	%	
pH	5	0.5		

#### VALORI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore tollerato	Unità di misura	Metodo
Coliformi totali	< 10000	UFC/g	
Escherichia Coli	< 100	UFC/g	
Staphilococchi coagulasi positivi	< 100	UFC/g	
Listeria monocytogenes	Assente	in 25g	
Salmonella spp	Assente	in 25g	
Muffe	< 1000	UFC/g	
Lieviti	< 10000	UFC/g	

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Criterio	Caratteristiche
Colore	crosta sottile, fiorita e bianca
Sapore/odore	delicatamente saporito, leggermente aromatico
Aspetto interno	pasta morbida, liscia, cremosa
Aspetto esterno	crosta sottile, fiorita e bianca
Struttura/consistenza	pasta morbida
Altro	

Consistenza		Commento
Formaggio a pasta dura		
Formaggio a pasta dura/semidura		
Formaggio a pasta molle/soft	X	
Altro		

#### INDICAZIONI PER REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

Criteri	SI/NO	Commento
Prodotto senza l'utilizzo di caglio animale	SI	CONTIENE CAGLIO MICROBICO
Latto-ovo-vegetariani	SI	Contiene soltanto latte ed ingredienti del latte, uova ed ingredienti delle uova e miele
Ovo-vegetariani	NO	Contiene soltanto uova ed ingredienti delle uova e miele
Latto-vegetariani	SI	Contiene soltanto latte ed ingredienti del latte
Vegani	NO	Non contiene alcun ingrediente di origine animale

#### DATI LOGISTICI

	Valore	Unità di misura	Peso fisso/variabile
Quantità netta pezzo	1-1.2	kg	variabile
Dimensioni pezzo	d=20 h=3	cm	
Dimensioni cartone	43x21x9	cm	
Quantità netta cartone	4-4.8	kg	variabile

Pezzi x cartone	4		
Cartoni x strato	7		
Strati x pallet	14		
Cartoni x pallet	98		
Peso netto pallet	392-470	kg	variabile

#### PACKAGING

Tipo di packaging	Descrizione	Materiale
Packaging primario	plastco	PA/PE
Packaging secondario	scatola	cartone
Pallet	EPAL	legno

#### SHELF LIFE/STAGIONATURA/CONSERVAZIONE

	Valore	Unità	Commento
Shelf-life	50	gg	
Stagionatura			
Temperatura di conservazione	+2/+4	°C	
Altro			

#### CODICI

	Codice
Codice EAN pezzo	2997421011426
Codice EAN cartone	93597240046405
Codice doganale	04069084

#### RIFERIMENTI LEGISLATIVI

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.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione della fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

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.

**DATA: 04/08/2014**

**Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità**

**CEPPARO S.P.A.**

