



Scheda Tecnica Prodotto

Pagina 1/2

CT.BRIE' MAUBERT 60% 1KG (2FORME)
PESO F.

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 2

Data Revisione 12/03/2020

Caratteristiche Generali

Revisione	2
Codice Articolo	43C570P
Paese di Mungitura	Francia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Francia
Descrizione Prodotto	CT.BRIE' MAUBERT 60% 1KG (2FORME)PESO F.
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 Penicillum
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 %	72
Tenore Materia Grassa sul secco %	60
Ingredienti	LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici, penicillio
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1554/357
Grassi	33
Di cui Saturi	23
Carboidrati	1
Di cui Zuccheri	1
Proteine	18
Sale	1.8

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	50
Vita Residua al Ricevimento (gg)	20

Imballaggio

Imballo Primario	plastica
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	45,5
Larghezza (cm)	23
Altezza (cm)	6
Pezzi per Unità di Vendita	2
Tara (Kg)	0,22
Barcode Articolo	3250552521288



Scheda Tecnica Prodotto

CT.BRIE' MAUBERT 60% 1KG (2FORME)
PESO F.

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 2

Data Revisione 12/03/2020

Barcode Confezione

1325055252128

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	150
Strati per Pallet	25
Cartoni per Strato	6

Standard Microbiologici

<i>E.coli (ufc/g)</i>	1000
<i>Salmonella spp. (ufc/25g)</i>	Assente
<i>Listeria Monocytogenes (ufc/25g)</i>	Assente
<i>Stafilococco aureo (ucf/g)</i>	1000
Lieviti	10.000