



Fiche signalétique technique

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE CRÉMEUX	NOAL

SPÉCIFICATIONS SENSORIELLES ET LOGISTIQUES

FRANÇAIS	
Forme	Parallélépipède
Mesures	22cm x 22cm x 7cm
Poids	4,3kg – 4,8kg
Identification	Données du lot imprimées en ligne d'emballage.
Emballage Primaire	Conditionnement sous vide en sacs plastiques à plusieurs couches thermorétractables.
Emballage secondaire	Boîtes en carton ondulé avec 4 meules chacune. Étiquetées avec données logistiques. Boîtes de 115 x 320 x 510 mm
Palettes	Type ARLOG 1000 x 1200mm. 7 boîtes par rangée.
Croute	Sans croute. Surface propre, couleur uniforme, sans marques.
Aspect Interne	Couleur blanche uniforme, brillante. L'on admet quelques trous mécaniques.
Corps et Texture	Pâte moelleuse, crémeuse, avec tendance à se briser dans les fromages frais. Les fromages mûrs présentent une texture onctueuse et sont aptes à être fondus.
Saveur et Arôme	De fermentation lactique, caractéristique, très douce.



Fiche signalétique technique

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT

FROMAGE CRÉMEUX

MARQUE

NOAL

SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

FRANÇAIS

Ingrédients: lait pasteurisé, ferments lactiques (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*) enzymes coagulantes (chymozine), sel, chlorure de calcium (E509).

Humidité	50 - 55%
Matière Grasse	22 - 25%
Matière grasse dans l'extrait sec	>50%
pH	5,10 – 5,50
Chlorure de Sodium	1,0% - 1,5%
Allergènes	N'en contient pas, sauf "Lait et Produits laitiers".
Température de Conservation	Entre 4°C et 8°C
Durée de Conservation	60 jours après sa fabrication.
Recommandations de Consommation	Après ouverture conserver à des températures entre 4°C et 8°C. Consommer dans les 30 jours suivants.



Fiche signalétique technique

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE CRÉMEUX	NOAL

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Microorganisme	n	c	n	M
Coliformes à 30°C	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes à 45°C	5	2	10 ³	5x10 ³
Staphylococcus aureus CP	5	1	10 ²	10 ³
Salmonella spp.	5		Absence/ 25 gr	
Listeria Monocytogenes	5		Absence/ 25 gr	

Le produit est conforme à la Résolution GMC n° 69/93 du Mercosur

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g.

FRANÇAIS	
Valeur énergétique	300 kcal
Protéines	19g
Matières grasses	24g
Hydrates de Carbone	3g
Fibre alimentaire	0g



Fiche signalétique technique

Identificación EP-01-00
Revisión 05
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 15/12/2014

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT

MARQUE

FROMAGE CRÉMEUX

NOAL

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
15/12/2014	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
15/12/2014	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
15/12/2014	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
15/12/2014	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
15/12/2014	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
15/12/2014	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
15/12/2014	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
15/12/2014		Todo el documento	Se modifica el logo en el encabezado, se cambia la tipografía y el formato de las tablas. Se elimina la nota al pie que establecía el control de documentos de las mismas.
15/12/2014	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.