



## Fiche signalétique technique

Identificación EP-02-00  
Revisión 06  
Hoja 1 de 3  
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE DANBO	NOAL

SPÉCIFICATIONS SENSORIELLES ET LOGISTIQUES	
FRANÇAIS	
Forme	Parallélépipède
Mesures	10cm x 10cm x 30cm
Poids	3,4kg – 3,7kg
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 avec 4 meules chacune. Étiquetées avec données logistiques. Boîtes de 496 x 307 x 107mm.
Palettes	Type ARLOG 1000 x 1200mm. 7 boîtes par rangée.
Croute	Sans croute. Surface propre, couleur uniforme, sans marques
Aspect Interne	Pâte compacte, couleur ambre clair uniforme. L’on admet quelques trous mécaniques.
Corps et Texture	Pâte flexible, texture homogène, apte à être coupé avec des trancheuses. Tranches qui ne se cassent pas au pliage.
<b>Saveur et Arôme</b>	<b>Bien définie, de fermentation lactique, un peu piquante dans les meules très affinées. Pas de saveurs acides ou amères.</b>

SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES	
FRANÇAIS	
Ingrédients: lait pasteurisé, ferments lactiques ( <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i> ) enzymes coagulantes (chymozine), sel, chlorure de calcium (E509), colorant (annato/rocou : E160b).	
Humidité	40% - 45%
Matière Grasse	24 – 29%
Matière grasse dans l'extrait sec	45 – 50 %
pH	5,10-5,50
Chlorure de Sodium	1,0%-1,5%
Allergènes	N'en contient pas, sauf "Lait et Produits laitiers".



## Fiche signalétique technique

Identificación EP-02-00  
Revisión 06  
Hoja 2 de 3  
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

### PRODUIT

### MARQUE

FROMAGE DANBO

NOAL

Température de  
Conservation

Entre 2°C et 10°C

Durée de  
Conservation

180 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.**

### SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

#### FRANÇAIS

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

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



## Fiche signalétique technique

Identificación EP-02-00  
Revisión 06  
Hoja 3 de 3  
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

### PRODUIT

### MARQUE

FROMAGE DANBO

NOAL

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g.

### FRANÇAIS

Valeur énergétique	367 kcal
Protéines	25g
Matières grasses	28g
Hydrates de Carbone	1g
<b>Fibre alimentaire</b>	0g

### TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
03/02/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
03/02/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
03/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
03/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
03/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
03/02/2015	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
03/02/2015	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
03/02/2015		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.
03/02/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
05/02/2018	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se actualizan medidas y pesos.