



Fiche signalétique technique

Identificación EP-05-00
Revisión 07
Hoja 1 de 3
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE GOUDA	NOAL

Forme	Cylindre à base plate et bords convexes. Face supérieure convexe.
Mesures	Diamètre: 23-24 cm. Hauteur: 8cm à 9cm
Poids	4kg – 4,5kg
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 500 x 240 x 130mm
Palettes	Type ARLOG 1000 x 1200mm. 7 boîtes par rangée.
Croute	Ferme, fine, lisse. Sans marques de piqûres ni fissures.
Aspect Interne	Pâte lisse et fermée. Couleur uniforme ambre clair.
Corps et Texture	Pâte ferme et flexible. Peut être coupée nettement sans déchirures.
Saveur et Arôme	Douce et sucrée. Un peu piquante dans les meules très affinées. Pas de saveurs acides ou amères.

FRANÇAIS

Ingrédients: lait pasteurisé, ferments lactiques (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*) enzymes coagulantes (chymozine), sel, chlorure de calcium (E509), colorant (annato/rocou: E160b).

Humidité	38 - 43%
Matière Grasse	26 - 29%
Matière grasse dans l'extrait sec	48 - 53%
pH	5,25-5,50
Chlorure de Sodium	1,0%-1,5%
Allergènes	N'en contient pas, sauf "Lait et Produits laitiers".
Température de Conservation	Entre 2°C et 10°C
Recommandations de Consommation	Après ouverture conserver à des températures entre 2°C et 8°C. Consommer dans les 30 jours suivants.



Fiche signalétique technique

Identificación EP-05-00
Revisión 07
Hoja 2 de 3
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE GOUDA	NOAL

Durée de
Conservation

120 jours à partir de la date d'emballage dans la boîte.

FRANÇAIS				
Microorganisme	n	c	n	M
Coliformes à 30°C	5	2	10 ³	5x10 ³
Coliformes à 45°C	5	2	10 ²	5x10 ²
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	367 kcal
Protéines	25g
Matières grasses	28g
Hydrates de Carbone	1g
Fibre alimentaire	0g



Fiche signalétique technique

Identificación EP-05-00
Revisión 07
Hoja 3 de 3
Fecha emisión 01/12/2017

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT

MARQUE

FROMAGE GOUDA

NOAL

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
15/03/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
15/03/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
15/03/2015	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
15/03/2015	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
15/03/2015		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.
15/03/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
01/12/2017	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado que describe las "Recomendaciones de Consumo".