



## Fihe signalétique technique

Identificación EP-07-00  
Revisión 07  
Hoja 1 de 4  
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES	NOAL

### [FRANÇAIS]

SPÉCIFICATIONS SENSORIELLES ET LOGISTIQUES	
FRANÇAIS	
Forme	Cylindre à base plate et bords légèrement convexes.
Mesures	Diamètre: 22cm. Hauteur: 7cm
Poids	2.9Kg – 3.4Kg
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 484 x 239 x 152 mm
Palettes	Type ARLOG 1000 x 1200mm. 7 boîtes par rangée.
Croute	Sans croute.
Aspect Interne	Couleur blanche uniforme, brillante. L'on admet quelques trous mécaniques.
Corps et Texture	Pâte ferme, de consistance plastique, avec tendance à se briser dans les fromages frais, apte à être broyée mécaniquement. Tendance au déchirement lors du coupage au couteau, surtout à froid.
Saveur et Arôme	<b>De fermentation lactique, caractéristique, très douce.</b>

### SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES



## Fihe signalétique technique

Identificación EP-07-00  
Revisión 07  
Hoja 2 de 4  
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES	NOAL

FRANÇAIS	
Ingrédients: lait pasteurisé, ferments lactiques ( <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i> ) enzymes coagulantes (chymozine), sel, chlorure de calcium (E509),	
Humidité	> 55%
Matière Grasse	7 – 11%
Matière grasse dans l'extrait sec	< 25%
pH	5,10 – 5,40
Chlorure de Sodium	1,1% - 1,6%
Allergènes	N'en contient pas, sauf "Lait et Produits laitiers".
Température de Conservation	Entre 4°C et 8°C
Durée de Conservation	90 jours après sa fabrication.
<b>Recommandations de Consommation</b>	<b>Après ouverture conserver à des températures entre 4°C et 8°C. Consommer dans les 30 jours suivants.</b>



## Fihe signalétique technique

Identificación EP-07-00  
Revisión 07  
Hoja 3 de 4  
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

### PRODUIT

### MARQUE

**FROMAGE À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES**

**NOAL**

### SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

#### FRANÇAIS

Microorganisme	n	c	n	M
Coliformes à 30°C	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Coliformes à 45°C	5	2	5x10 <sup>1</sup>	5x10 <sup>2</sup>
<b>Staphylococcus aureus CP</b>	5	1	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</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

### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g

#### FRANÇAIS

Valeur énergétique	217 kcal
Protéines	28g
Matières grasses	11g
Hydrates de Carbone	2g
<b>Fibre alimentaire</b>	0g



## Fihe signalétique technique

Identificación EP-07-00  
Revisión 07  
Hoja 4 de 4  
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

### PRODUIT

### MARQUE

**FROMAGE À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES**

**NOAL**

#### TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
04/02/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
04/02/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
04/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
04/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
04/02/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
04/02/2015	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
04/02/2015	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
04/02/2015		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.
04/02/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.