



## Fiche signalétique technique

Identificación EP-28-00  
Revisión 07  
Hoja 1 de 4  
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE MOZZARELLA	NOAL

### SPÉCIFICATIONS SENSORIELLES ET LOGISTIQUES

FRANÇAIS	
Forme	Parallélépipède
Mesures	9cm x 9cm x 30cm
Poids	2,5kg – 3,0kg
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 cinq meules chacune. Étiquetées avec données logistiques. Boîtes de de 480 x 305 x 95 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. Avec quelques trous mécaniques ou sans.
Corps et Texture	Pâte flexible, texture homogène, apte à être coupée avec trancheuse. Pas de texture rugueuse au palais.
<b>Saveur et Arôme</b>	<b>Douce, de fermentation lactique. Pas de saveurs acides ou amères.</b>



## Fiche signalétique technique

Identificación EP-28-00  
Revisión 07  
Hoja 2 de 4  
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

### PRODUIT

FROMAGE MOZZARELLA

### MARQUE

NOAL

### SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

#### FRANÇAIS

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

Humidité	48 - 50%
Matière Grasse	21 - 23%
Matière grasse dans l'extrait sec	40 – 45%
pH	5,30 – 5,70
Chlorure de Sodium	0,6 – 1,2%
Allergènes	N'en contient pas, sauf "Lait et Produits laitiers".
Température de Conservation	Entre 2°C et 4°C
Durée de Conservation	180 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>



## Fiche signalétique technique

Identificación EP-28-00  
Revisión 07  
Hoja 3 de 4  
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

### PRODUIT

FROMAGE MOZZARELLA

### MARQUE

NOAL

### SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

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>
Staphylococcus aureus CP	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

### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g.

#### FRANÇAIS

Valeur énergétique	300 kcal
Protéines	25g
Matières grasses	22g
Hydrates de Carbone	1g
<b>Fibre alimentaire</b>	0g



## Fiche signalétique technique

Identificación EP-28-00  
Revisión 07  
Hoja 4 de 4  
Fecha emisión 12/10/2016

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

### PRODUIT

FROMAGE MOZZARELLA

### MARQUE

NOAL

#### TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
01/08/2013	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.
01/08/2013	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se cambian los límites de humedad y grasa en extracto seco.
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.
01/04/2016	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se corrige en portugués e inglés la oración en español: "blanco uniforme" en el Aspecto interno.
01/04/2016	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se elimina "Colorante" de los ingredientes.
12/10/2016	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se corrige el mínimo de Humedad a 48%.