



Fiche signalétique technique

Identificación EP-10-00
Revisión 05
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT

FROMAGE POR SALUT

MARQUE

NOAL

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 souple, crémeuse, qui a tendance à se briser dans les fromages frais. Les fromages mûrs présentent une texture onctueuse et sont aptes pour être fondus.
Saveur et Arôme	De fermentation lactique, caractéristique, très douce.



Fiche signalétique technique

Identificación EP-10-00
Revisión 05
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE POR SALUT	NOAL

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).	
Humidité	48 – 54%
Matière Grasse	22 - 25%
Matière grasse dans l'extrait sec	46 – 53%
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	90 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-10-00
Revisión 05
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT

FROMAGE POR SALUT

MARQUE

NOAL

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

FRANÇAIS

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

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g

FRANÇAIS

Valeur énergétique	320 kcal
Protéines	19g
Matières grasses	26g
Hydrates de Carbone	3g
Fibre alimentaire	0g



Fiche signalétique technique

Identificación EP-10-00
Revisión 05
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 04/02/2015

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT

MARQUE

FROMAGE POR SALUT

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.
04/02/2015		Todo el documento	Se ajusta el nombre de "Port Salut" a "Por Salut"