



Fiche signalétique technique

Identificación EP-14-00
Revisión 10
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 03/05/2017

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE REGGIANITO	NOAL

SPÉCIFICATIONS SENSORIELLES ET LOGISTIQUES	
FRANÇAIS	
Forme	Cylindre à base plate et bords droits
Mesures	Diamètre: 23-24cm. Hauteur: 10-14cm.
Poids	6,0 – 7,0Kg
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 deux ou quatre meules chacune. Étiquetées avec données logistiques. Boîtes de deux meules : 500 x 240 x 140mm ; avec quatre meules : 520 x 260 x 290mm.
Palettes	Type ARLOG 1000 x 1200mm. 7 boîtes par rangée.
Croute	Ferme, peu épaisse, lisse, sans marques de piqûres ni fissures.
Aspect Interne	Pâte compacte, sans trous ou quelques trous mécaniques, sans fissures. Couleur ambre naturelle, uniforme, sans taches.
Corps et Texture	Pâte ferme et peu élastique. Tendance à se briser et former du grain. Bonne aptitude pour être râpée.
Saveur et Arôme	Bien définie, sucrée, quelque peu piquante. Sans saveurs amères, acides ou rances.



Fiche signalétique technique

Identificación EP-14-00
Revisión 10
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 03/05/2017

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE REGGIANITO	NOAL

SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

FRANÇAIS

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

Humidité	32 – 35,9%
Matière Grasse	24 – 28%
Matière grasse dans l'extrait sec	38 - 42%
pH	5,00 – 5,30
Chlorure de Sodium	1,5 – 2,5%
Allergènes	N'en contient pas, sauf "Lait et Produits laitiers".
Température de Conservation	Entre 6 et 15°C
Durée de Conservation	18 mois à partir de la date de fabrication.

Recommandations de Consommation

Après ouverture conserver à des températures entre 4°C et 8°C. Consommer dans les 60 jours suivants.



Fiche signalétique technique

Identificación EP-14-00
Revisión 10
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 03/05/2017

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT

FROMAGE REGGIANITO

MARQUE

NOAL

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Microorganisme	n	C	n	M
Coliformes à 30°C	5	2	2×10^2	10^3
Coliformes à 45°C	5	2	10^2	5×10^2
Staphylococcus aureus CP	5	1	10^2	10^3
Salmonella spp.	5		Absence/25 gr	

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

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g.

FRANÇAIS

Valeur énergétique	383 kcal
Protéines	37g
Matières grasses	26g
Hydrates de Carbone	0g
Fibre alimentaire	0g



Fiche signalétique technique

Identificación EP-14-00
Revisión 10
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 03/05/2017

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT

MARQUE

FROMAGE REGGIANITO

NOAL

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		Todo el documento	Se elimina el queso Sbrinz. Queda exclusiva de queso Reggianito.
03/02/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presente tabla de control de cambios.
12/10/2016	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se modifica el rango de peso.
03/05/2017	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se ajusta el valor de materia grasa.