



Fiche signalétique technique

Identificación EP-23-00
Revisión 06
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE TYBO	NOAL

SPÉCIFICATIONS SENSORIELLES ET LOGISTIQUES	
FRANÇAIS	
Forme	Parallélépipède
Mesures	10cm x 10cm x 30cm
Poids	3,4kg – 3,7kg
Identification	Données du lot imprimées en ligne d'emballage.
Emballage Primaire	Conditionnement sous vide en sacs plastiques à plusieurs couches thermorétractables.
Emballage secondaire	de 496 x 307 x 107 mm
Palettes	Type ARLOG 1000 x 1200mm. 7 boîtes par rangée.
Croute	Sans croute. Surface propre, couleur uniforme, sans marques.
Aspect Interne	Pâte compacte, couleur ambre clair uniforme. L'on admet quelques trous mécaniques.
Corps et Texture	Pâte flexible, texture homogène, apte à être coupé avec des trancheuses. Tranches qui ne se cassent pas au pliage.
Saveur et Arôme	Bien défini, de fermentation lactique. Pas de saveurs acides ou amères.



Fiche signalétique technique

Identificación EP-23-00
Revisión 06
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE TYBO	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	40% - 45%
Matière Grasse	24 – 29%
Matière grasse dans l'extrait sec	40 – 44,9%
pH	5,05-5,35
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
Durée de Conservation	180 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-23-00
Revisión 06
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT	MARQUE
FROMAGE TYBO	NOAL

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS / SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

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	330 kcal
Protéines	30g
Matières grasses	23g
Hydrates de Carbone	0g
Fibre alimentaire	0g



Fiche signalétique technique

Identificación EP-23-00
Revisión 06
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 05/02/2018

Emitió: *Responsable Qualité*

Revisó: *Directeur Commercial*

Aprobó: *Gestion Générale*

PRODUIT

MARQUE

FROMAGE TYBO

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.
05/02/2018	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se actualizan medidas y pesos.