



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Brie barra 50% m.g. 3x1,4 kg		Revisión: 03/09/2020
		Fecha: 31/05/2017
Dirección de producción	Rue de la fromagerie 70500 Aboncourt - Gesincourt (Francia)	Sello de salubridad FR 70.002.001 CE
INGREDIENTES:	Leche pasteurizada de vaca(98,4%), fermentos lácticos , enzima coagulante(0,1%), cuajo microbiano, sal (1,4%), cloruro cálcico. Origen de la leche: País de la UE	REF SPIGA: 4401
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:		Proveedor
Queso brie francés, en barra rectangular de 1,4 kg aproximadamente.		00016

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes	Absence / 25 gr
Salmonella	Absence / 25 gr
Escherichia coli	<100 UFC / gr
Staphylocoque coagulase +	<100 UFC / gr

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	Promedio
Materia grasa en extracto seco:	50%
Materia grasa en el producto terminado:	25%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Delicado
 Textura: cremosa
 Corteza: blanca, comestible, recubierta de moho.
 Pasta: de color pálido, marfil.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor Energético	1392,5 kJ 335,83 kcal
Grasas	27,97 g
de las cuales saturadas	23,22 g
Hidratos de Carbono	1,80 g
de los cuales azúcares	0,55 g
Proteínas	19,81 g
Sal	1,372 g

DATOS EN EL PRODUCTO

Déclaration nutritionnelle	Pour 100g
Energie	1392.5 kJ ou 335.83 kcal
Graisses	27.97 g
dont: acides gras saturés	23.22 g
Glucides	1.80 g
dont: sucres	0.55 g
Protéines	19.81 g
Sel	1.372 g

FORMAGGIO FRANCESE A PASTA MOLLE
 GRASSO 50% SUL SECCO / 25% SUL PESO TOTALE
 DA VANDERSI AL
 PESO PREVIO FRAZIONAMENTO IMBALLO
 NON COSTITUENTE UNITÀ DI VENDITA
 COMOTALE AL CONSUMATORE FINALE
 CONSERVARE AL FRESCO + 2° C + 8° C
 PRODOTTO DA
 PÂTURAGES COMTOIS - 70500 ABONCOURT GESINCOURT

QUESO DE PASTA BLANDA ELABORADO CON LECHE
 PASTEURIZADA DE VACA 50% MG/EL GRASO 49. EST CONSER-
 VAR EN FRIO + 2° C + 8° C. FABRICADO EN FRANCIA POR
 PÂTURAGES COMTOIS - 70500 ABONCOURT GESINCOURT

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	30 días
Código EAN 13	3324040112439
Código EAN 14	93324040202676
Unidades por caja	3
Medidas del producto	275x115x45 mm
Medidas de la caja	436x285x65 mm
Cajas por palet	96
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	1400 g
Peso bruto unidad	1400 g

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar entre 2°C y 8°C
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	☒ Si	☐ No
2.- Huevos o derivados	☐ Si	☒ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Trigo	☐ Si	☒ No
Centeno	☐ Si	☒ No
Kamut	☐ Si	☒ No
Avena	☐ Si	☒ No
Cebada	☐ Si	☒ No
Espelta	☐ Si	☒ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Si	☒ No
5.- Pescado o derivados	☐ Si	☒ No
6.- Cacahuets o derivados	☐ Si	☒ No
7.- Soja o derivados	☐ Si	☒ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Almendras	☐ Si	☒ No
Avellana	☐ Si	☒ No
Nuez	☐ Si	☒ No
Anacardo	☐ Si	☒ No
Nuez Pecana	☐ Si	☒ No
Nuez de Brasil	☐ Si	☒ No
Pistacho	☐ Si	☒ No
Nuez de macadamia	☐ Si	☒ No
9.- Apio o derivados	☐ Si	☒ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Si	☒ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Si	☒ No
12.- Lupino o derivados	☐ Si	☒ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐ Si	☒ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Si	☒ No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si	☒ No
En caso afirmativo, especificar		
Lipasa		
Microbial	☐	☐
Animal	☐	☐
No se usa	☒	☐

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	☒ Si	☐ No
2.- Colorantes (E100-E180)	☐ Si	☒ No
3.- Conservantes	☒ Si	☐ No
4.- Colorantes Azo	☐ Si	☒ No
5.- Colorantes artificiales	☐ Si	☒ No
6.- Conservantes (E200-E297)	☐ Si	☒ No
7.- Aromas	☐ Si	☒ No
8.- Aromas artificiales	☐ Si	☒ No
9.- Edulcorantes artificiales	☐ Si	☒ No
10.- Aspartamo (E951)	☐ Si	☒ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	☐ Si	☒ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	☐ Si	☒ No
13.- Glutamato	☐ Si	☒ No
14.- Levadura (añadido)	☐ Si	☒ No
15.- Maíz o derivados del maíz	☐ Si	☒ No

Este producto es adecuado para:

Veganos	☐ Si	☒ No
Celiacos (sin gluten)	☒ Si	☐ No
Vegetariano lácteo	☐ Si	☒ No

GMO

Es el producto non-GMO	☒ Si	☐ No
------------------------	--	-----------------------------

Se puede producir como:

Kosher	☐ Si	☒ No
Super Kosher	☐ Si	☒ No
Halal	☐ Si	☒ No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	☐ Si	☒ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	☐ Si	☒ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	☐ Si	☒ No
En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue		
>Tipo de nuez o semilla de sésamo		
>Estado de la nuez, semilla o aceite		
>Estado de los ingredientes o del procesado		
>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos secos		