

## Brie President 3,4 Kg 60%



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:

REV: 3

TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:

QFS

Date:

27/07/2021

FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

**STABILIMENTO DI PRODUZIONE****PRODUCTION SITE****SITE DE PRODUCTION**

Marchio	Brand	Marque	LACTALIS
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	FR 88 115 001 CE;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accréditations et certifications	"BRC - IFS ISO 9001 - ISO 22000";


**PRODOTTO****PRODUCT****PRODUIT**

Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	L26650
Paese di mungitura	Country of milking	Pays de traite	Francia
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	3.425,00
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	3400
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Carta
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio.
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min. 60
Temperatura di Conservazione °C	Keeping Temperature °C	Temperature de Conservation °C	max +4°C

**IMBALLAGGIO PRIMARIO****PRIMARY PACKAGING****EMBALLAGE DE VENTE**

GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	3228024050017
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	340 x 340 x 35
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	confezione
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	C/PAP81
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	25
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Non riciclabile
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta indifferenziata (grigio)
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Carta 25g

**IMBALLO SECONDARIO****CASE****CARTON**

GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	93228025052105
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Cartone ondulato
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP20
			
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	175
Famiglia di materiale	Recycling category	Catégorie de recyclage	Carta
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta carta (blu)
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cartone 175)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	37,5 x 37,0 x 5,9
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	1,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	3,40
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	3,60

**PALLET****PALLET****PALETTE**

Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	30,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	6
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	180,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 192
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	3,40

Peso Lordo (kg) pallet incluso

Gross Weight (kg) pallet included

Poids Brut (kg) palette incluse

3,43

---

**Note**

**Notes**

**Notes**

*(\*) Lunghezza x Larghezza x Altezza*

*(\*) Length x Width x Height*

*(\*) Longueur x Largeur x Hauteur*

---

<b>PRODOTTO</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>PRODUIT</b>	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio a pasta molle e crosta fiorita da taglio
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	
Forma	Shape	Forme	Rotonda
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspect Exterieur	Crosta bianca
Pasta	Inner Apperance	Pate	Omogenea
Sapore	Taste	Saveur	Delicato
Odore	Smell	Odeur	Tipico
Consistenza	Texture	Consistance	Morbida

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE</b>	<b>PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>	<b>Valore Medio Average Valeurs moyennes par</b>	<b>Tolleranza Tolerance (+/-)</b>
Umidità %	Moisture	Humidité		
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche		
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse		
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 60%
Proteine %	Protein	Protéines		
Sale %	Salt	Sel		
pH	pH	pH		

*Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento*

*Physico-chemical characteristics: values related to the time of packaging*

*Caractéristiques physico-chimiques: valeurs rapportées au moment du conditionnement*

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	<b>Obiettivo Target Objectif</b>
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	ass/25g

*Caratteristiche microbiologiche al confezionamento.*

*Microbiological characteristics at packaging.*

*Caractéristiques microbiologiques à l'emballage.*

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	<b>NUTRITIONAL INFORMATION</b>	<b>VALEURS NUTRITIONNELLES</b>	<b>Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyennes par 100g</b>	<b>Valori medi per g Average values per g Valeurs moyennes par g</b>	<b>% VNR per g</b>
Energia (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1.436		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	347		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	31		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	22		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	< 0,5		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	< 0,5		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	17		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	1,3		

<b>ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:</b>	<b>MAIN ALLERGENS the product is free from:</b>	<b>ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contient pas de:</b>	<b>SI YES OUI</b>	<b>NO NO NON</b>	<b>Note/Notes/Notes</b>
<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	<b>Cereals</b> & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	<b>Céréales</b> contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X		
<b>Lupino e derivati</b>	<b>Lupin</b> & derivatives	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	X		
<b>Molluschi</b> e/o derivati	<b>Molluscs</b> and products thereof	<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusque	X		
<b>Crostacei</b> e/o derivati	<b>Crustaceans</b> & derivatives	<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	X		
<b>Uova</b> e/o derivati	<b>Egg</b> , egg products & derivatives	<b>Oeufs</b> et produits à base d'œufs	X		
<b>Pesce</b> e/o derivati	<b>Fish</b> & derivatives	<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	X		
<b>Arachide</b> e/o derivati	<b>Peanuts</b> & derivatives	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	X		
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Soybeans</b> & derivatives	<b>Soja</b> et produits à base de soja	X		
<b>Latte</b> e/o derivati (compreso il lattosio)	<b>Milk</b> , milk products & derivatives	<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	Latte
<b>Frutta a guscio</b> : mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	<b>Nuts</b> & derivatives	<b>Fruits à coque</b> , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	X		
<b>Sedano</b> e derivati	<b>Celery</b> & derivatives	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	X		
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Mustard</b> & derivatives	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	X		
<b>Semi</b> e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	<b>Sesame seed</b> & derivatives	<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	X		
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2	<b>Sulfur dioxide</b> and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	<b>Anhydride sulfureux</b> et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	X		

*Normative di riferimento: Caratteristiche microbiologiche in conformità al Reg (CE) 2073/2005 e successive modifiche. Tenori massimi in contaminanti chimici in conformità al Reg (CE) 1881/2006 e successive modifiche. Etichettatura del prodotto (valori nutrizionali, allergeni) in conformità al Reg (UE) 1169/2011.*

*Regulations: Microbiological characteristics in accordance with Reg. (EC) 2073/2005 and related amendments. Chemical contaminants in foodstuffs in accordance with Reg. (EC) 1881/2006 and related amendments. Labelling (nutritional facts, allergens) in accordance with Reg (EU) 1169/2011.*

*Règlement: Caractéristiques microbiologiques conformes à Règ. (CE) 2073/2005 et modifications ultérieures. Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires conformes à Règ. (CE) 1881/2006 et modifications ultérieures. Etiquetage (valeurs nutritionnelles, allergènes) conformes à Règ. (UE) 1169/ 2011.*