

BRIE DE MEAUX AOP -Cod. FFRA010-




DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

È stato proclamato re dei formaggi a crosta fiorita, prodotto solo con **latte crudo** intero, a pasta molle di color giallo pallido con un leggero gusto di nocciola. Sono forme grandi dal diametro di 50 cm. La sua stagione migliore è da novembre a giugno. Generalmente si gusta a fine pasto.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, **fermenti lattici**, caglio.
Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Île de France
Produttore:	FR 45 115 001 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	AOP 
Crosta:	sì, fiorita (edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda da circa 35 - 40 cm di diametro e 3 kg di peso. Pasta di colore bianco, morbida e crosta fiorita bianca. Sapore delicato, ma intenso, aromatico di latte.
Stagionatura:	circa 30 giorni
Peso:	circa 3 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 35 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	275 kcal / 1142 kJ
Grassi	21,0 g
di cui saturi	15,6 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	21,0 g
Sale	1,7 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	56%
Umidità/non grasso:	71%
Sostanza Secca (SS):	44%
Materia Grassa (MG) assoluta:	21%
MG su SS:	45%
pH	5,2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 ³ UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ⁴ UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi +: < 10 ³ UFC/g	Coliformi totali: < 10 ⁴ UFC/g
Tossine stafilococciche: non rilevate in 25 g		

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Prodotto esente da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione: Direzione

