

BRILLAT SAVARIN IGP PETIT -Cod. FFRA012-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


Creato nel 1930, prese il nome dall'illustre gastronomo francese che riteneva il formaggio l'alimento indispensabile per ogni pranzo. Formaggio a pasta morbida, tripla panna, con sapore dolce ed una crosta fiorita dal colore bianco candido. Facilmente spalmabile e molto cremoso. Può essere degustato tutto l'anno ed accompagnato da un ottimo Champagne.

INGREDIENTI

Latte crudo, **crema**, sale, **fermenti lattici**, caglio.

Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Île de France
Produttore:	FR 77 470 002 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	IGP 
Crosta:	sì, fiorita (edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda da circa 100 g di colore bianco avorio e crosta fiorita. È un formaggio cremoso, che ricorda decisamente il latte sia alla vista che al sapore che all'olfatto.
Stagionatura:	circa 20 giorni
Peso:	circa 100 g (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	396 kcal / 1635 kJ
Grassi	39,0 g
di cui saturi	28,0 g
Carboidrati	1,6 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	9,7 g
Sale	1,1 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	48%
Umidità/non grasso:	79%
Sostanza Secca (SS):	52%
Materia Grassa (MG) assoluta:	39%
MG su SS:	75%
pH	5

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

