

# BRILLAT SAVARIN IGP -Cod. FFRA020-

## 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

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Francia; Regione: Île de France
<b>Produttore:</b>	FR 77 470 002 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	crudo
<b>Certificazioni:</b>	IGP 
<b>Crosta:</b>	sì, fiorita (edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma rotonda da circa 500 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.
<b>Stagionatura:</b>	circa 20 giorni
<b>Peso:</b>	circa 0,5 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 35 giorni dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	396 kcal / 1635 kJ
<b>Grassi</b>	39,0 g
<b>di cui saturi</b>	28,0 g
<b>Carboidrati</b>	1,6 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	9,7 g
<b>Sale</b>	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 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 <sup>4</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi +: < 10 <sup>3</sup> UFC/g	Coliformi totali: < 10 <sup>4</sup> 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

