

Camembert



Formaggio delicato dal sapore gradevole e nello stesso tempo deciso. La stagionatura conferisce alla pasta, sempre bianca, omogeneità e cremosità. La crosta si presenta con una fioritura bianca e vellutata dovuta all'aggiunta di muffe bianche nel corso della lavorazione.

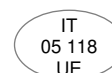
Rev. 0 del 31/08/2026

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Camembert

LUOGO DI PRODUZIONE

Stabilimento di:
Rosà VI – via Giotto 24



INGREDIENTI

Latte, caglio, sale, fermenti **lattici**, muffe bianche selezionate.

ORIGINE DEL LATTE

Italia

ALLERGENI DICHIARATI COME
INGREDIENTI

Latte, suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.

SHELF - LIFE

30 gg conservati a T° compresa tra +1 e +4° C

STOCCAGGIO

In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C

ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente.

CONTROLLO QUALITA' E
CERTIFICAZIONI

Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2018 'Sistema di Gestione della sicurezza alimentare'

MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO

Data di scadenza impressa sull'incarto di ogni singola forma. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.

TRASPORTO

Trasporto a temperatura compresa tra +1 e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1440 kJ/347 kcal
Grassi	29 g
- di cui acidi grassi saturi	21 g
Carboidrati	0,6 g
- di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	21 g
Sale	1,5 g

Camembert

CARATTERISTICHE CHIMICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,917
Umidità	g/100g	46,0 – 48,0
Grasso su S.S.	g/100g	53,0 -56,0
pH		5,20 -5,30

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposizioni del Reg. CE 1881/2006.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Enterobacteriaceae	ufc/g	<1000
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	<100
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	<10
Pseudomonas spp	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 1000
Salmonella spp	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Listeria Monocytogenes	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Fosfatasi		Negativa

Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

PEZZATURA	PESO PF/PV	EAN PRODOTTO	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	GTIN IMBALLO	CODICE ARTICOLO	TIPO CONF.
CAMEMBERT forme da 0.3 kg ca.	variabile	2 288168	1° incarto politenato + etichetta	cartoni da 4 pz	9800357900 994 3	BIP109030	21x21

PALLETTIZZAZIONE

TIPO CONF.	MISURE	COMPOSIZIONE STRATO	COMPOSIZIONE BANCALE N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONE 21x21	21.7 x 21.7 x 7.0	15 ct	10