

DÉFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Mozzarella

Description du produit :

Pâte filée au lait de vache pasteurisé, égouttée, surgelée.

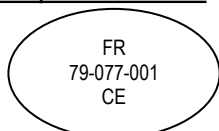
Ingrédients :
Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques (dont lactose), coagulant microbien

- Allergènes selon l'annexe II du règlement (CE) N°1169/2011: Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation en vigueur en ce qui concerne le Plomb, les Dioxines et PCB, l'Aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Ligne de production certifiée BRC / IFS
Marque d'identification :


Ou


Autres informations :

Certaines billes peuvent être fendues, légèrement déformées ou agglomérées, jusqu'à un taux acceptable de 1%

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
Physiques :		
Poids moyen	5 g en moyenne	4 et 6 g
Dimensions bille	Ovoïde entre 20 et 30 mm	+/- 5%
Chimiques :		
Matière grasse / poids total	20%	16 - 24%
Matière grasse / extrait sec	> 45%	≥45%
NaCl %	0.5%	
pH	5.1 – 5.6	< 6
Bactériologiques :		
Critères de sécurité		
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
<i>Salmonelle</i>	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
Critères d'hygiène		
<i>Staphylocoques à coagulase +</i>	< 100 ufc / g	< 1000 ufc / g
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc / g	< 1000 ufc / g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AQR*	A la portion 30g	%AQR* pour 30g
Energie	1089 KJ 262 Kcal	13 %	327 KJ 79 Kcal	4 %
Matières grasses	20 g	29 %	6.0 g	9 %
dont acides gras saturés	14 g	70 %	4.2 g	21 %
Glucides	0.5 g	<1 %	0.2 g	<1 %
dont sucres	0.5 g	1 %	0.2 g	<1 %
Protéines	20 g	40 %	6.0 g	12 %
Sel	0.5 g	8%	0.15 g	3 %

*Apport Quotidien de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Aspect	Billes de forme irrégulière, Pâte à structure fibreuse, couleur blanche
Texture	Souple, légèrement élastique
Goût	Lacté, légèrement salé

Conservation Durée de vie

* DDM (Date de durabilité minimale): 24 mois après la fabrication pour une conservation à -18°C (attention cette date n'est pas une garantie client).

Sous la forme (selon le produit) :

-à consommer de préférence avant fin MM / AAAA

* Conditions de stockage avant ouverture : Température inférieure ou égale à -18°C

* Conditions de stockage après ouverture : 4 jours entre 2 et 6°C.

* Ne pas recongeler un produit décongelé.

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation : en salades, en plats cuisinés (pizzas, panini...)

Fonctionnalités : Etalement à la cuisson

Utilisable dans le cas d'un régime végétarien
Précautions d'emploi : le produit peut être utilisé sans décongélation préalable. Si vous souhaitez le décongeler avant utilisation, nous vous recommandons de le sortir de son conditionnement, de l'étaler sur un plat et de le placer au réfrigérateur (entre +2 et +6°C) pendant environ 12h



Billes de mozzarella surgelées IQF - 5g

Code : DR 73:025

DONNÉES LOGISTIQUES

	Carton de 10kg	Carton de 8 kg (8 boîte de 1 kg)
Conditionnement	Type (matériau) : sac PEBD de couleur soudé Dimensions en mm (L x l x h) : 400 / 150 x 500 Poids moyen net : 5 kg	Type (matériau) : Boîte carton imprimée refermable, apte au contact alimentaire. Marquage DLUO : JJ/MM/AAAA Dimensions en mm (L x l x h) : 190 x 136 x 87 Poids moyen net : 1000 g
Colis	Type (matériau) : carton Marquage : Produit, lot, DLUO Dimensions en mm (L x l x h) : 380 x 290 x 310 Poids brut moyen colis : 10,6 kg Poids net colis : 10 kg 2 sacs / colis	Type (matériau) : carton Marquage : Produit, lot, DLUO Dimensions en mm (L x l x h) : 395 x 295 x 181 Poids brut moyen colis : 8,7 kg Poids net colis : 8 kg 8 emballages / colis Volume colis : 0.02109 m3
Palettisation	Palette type : 80*120 EUR Marquage : Produit, N° de lot Poids brut moyen palette : 450 kg Poids net moyen palette : 400 kg Hauteur : 170 cm 8 colis/ couche 5 couches/ palette soit 40 unités / palette	Palette type : 80*120 EUR Marquage : Produit, N° de lot Poids brut moyen palette : 581.8 kg Poids net moyen palette : 512 kg Hauteur : 160 cm 8 colis/ couche 8 couches/ palette soit 64 colis / palette
Précaution	Les palettes sont filmées. Produits fragiles, à manipuler avec précaution, ne pas gerber	
Nomenclature douanière	04061030	

Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique

Il appartient à l'acheteur :

- de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorisation, de déclaration, de limitation, d'étiquetage...

- de vérifier la compatibilité du produit avec l'usage qu'il désire en faire.

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée concernant l'utilisation des informations figurant sur la présente fiche technique