

**DEFINITION DU PRODUIT**
**Dénomination légale de vente :**

Mozzarella française

**Description du produit :**

Fromage à pâte filée au lait de vache pasteurisé, conditionné sous atmosphère protectrice

**Ingrédients :**

 Mozzarella (Lait de vache, sel, ferments lactiques (dont lactose), coagulant), anti-agglomérant : amidon de pomme de terre  
 Auxiliaire Technologique: Régulateur d'acidité : acide citrique

*-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.*
**Site de production certifié**

Iso 9001: 2008

Iso 22 000: 2005

BRC V 7

Halal


**Marque d'identification :**

 FR  
 44-072-001  
 CE

CRITERES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
<b>Physico-chimiques :</b>		
Extrait sec / poids total	50 – 52%	49 – 53%
Matière grasse	22 – 24%	
Matière grasse / extrait sec	44 – 46%	43 – 47%
NaCl	0,9 – 1,3%	0,7 – 1,6%
pH	5,2 – 5,5	5,0 – 5,6
<b>Bactériologiques :</b>		
<u>Critères de sécurité :</u>		
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	Absence / 25g
Salmonelle spp	Absence / 25g	Absence / 25g
<u>Critères d'hygiène :</u>		
Staphylocoques à coagulase +	< 10/g	< 100/g
Escherichia coli	< 10/g	< 100/g

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Pour 100g	%AQR*
Energie	1293 KJ/ 311 Kcal	15 %
Matières grasses	23 g	33 %
dont acides gras saturés	16 g	80 %
Glucides	3.0 g	1 %
dont sucres	<0.5 g	1 %
Protéines	23 g	46 %
Sel	1.1 g	18 %

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

**CARACTERISTIQUES PRODUIT**

Produit	Cossette	Rapé
Dimensions	4 x 3,2 x 6,4 mm	4 x 3,2 x 38 mm
Couleur	Blanche à crème	
Texture	Non mottant, filante à chaud	
Goût	Lacté, légèrement salé	

**Conservation Durée de vie**

- \* DDM (Date de durabilité minimale) : **60 jours**  
(Attention cette date n'est pas une garantie client)
- \* Condition de conservation : **4°C ± 2**

**AVANTAGES PRODUIT**

- \* **Utilisation** : destiné à la cuisson. Pour les pizzas, peut s'utiliser en four à convoyeur, four à sole et four à bois

- \* **Fonctionnalités** : bon pouvoir d'étalement à la cuisson, fondant, légère coloration uniforme et fort pouvoir filant à chaud
- \* **Précautions d'emploi et allégations nutritionnelles** : Utilisable dans le cas d'un régime végétarien



# MOZZARELLA MIL - Rape gros brin / Cossette

Code : DR 54:035

## DONNEES LOGISTIQUES

Produit		Sachet 2,5 kg
Unité	Poids net :	2,5kg
	Dimension ext. (lxh) :	350 x 340mm
	Nature emballage :	Film plastique
	Marquage :	Dénomination, N° lot, DLUO, T° conservation
Colisage	Type :	Carton
	Nombre d'unité / colis :	4
	Dimensions :	500x300x187mm
	Poids brut moyen / colis :	10,515kg
	Poids net moyen / colis :	10kg
Palettisation	Type palette :	80 x 120 EUR
	Poids brut palette :	590kg
	Poids net palette :	540kg
	Hauteur palette :	1833mm
	Nombre de colis / couche :	6
	Nombre de couche / palette :	9
	Nombre de colis / palette :	54
Précaution de palettisation / colisage		Palettes filmées, gerbage interdit.

*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 les informations figurant sur la présente fiche technique*