



MOZZA CTADORA COSSET

2K5 C4

Code article : 45280004



Version 7.0 du 14/12/2022

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 pasteurisé, sel, ferments lactiques (dont LAIT), coagulant), antiagglomérant : amidon de pomme de terre

Contient les allergènes : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Convient aux végétariens : Oui

Pays de transformation : France

Origine du lait : France

Type de lait : Lait de vache conventionnel

Traitement du lait : Pasteurisé

- 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 européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxines et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Site(s) de production :

Certifications

FSSC 22000

Marque d'identification

FR 44.072.001 CE

FR 85.128.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Anglais, Espagnol, Français, Italien, Portugais

Mentions supplémentaires :

Conditionné sous atmosphère protectrice

Uniquement pour les produits à destination de l'Italie, afin de répondre aux obligations du Décret Législatif n° 116 du 03/09/2020 :

Codes emballages selon la décision 97/129/CE :

- Sachet : OPA/PE 7

- Carton : PAP 20

Code nomenclature douanière : 0406200000

CERTIFICATIONS PRODUITS

Halal

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
PHYSIQUES :		
Dimensions	4 x 3,2 x 6,4 mm	
CHIMIQUES :		
Extrait sec total	51 %	49 - 53 %
Matière grasse	23 %	
Matière grasse / Extrait sec	45 %	43 - 47 %
NaCl	1,1 %	0.7 - 1.7 %
pH	5,3	5.0 - 5.6
MICROBIOLOGIQUES :		
Critères de sécurité :		
Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Salmonelle spp	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Critères d'hygiène :		
Staphylocoques à coagulase +	≤10 UFC/g	≤100 UFC/g
Escherichia coli	≤10 UFC/g	≤100 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
Energie	1293 kJ/ 311 kcal	15%
Matières grasses	23g	33%
dont acides gras saturés	16g	80%
Glucides	3.0g	1%
dont sucres	<0,5g	0%
Protéines	23g	46%
Sel	1.1g	18%

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

Nutriments supplémentaires :

	Pour 100g	% AR*/100g
Calcium	560.0mg	70%

Les nutriments qui couvrent moins de 15% de l'Apport de Référence dans 100g sont donnés pour information et ne peuvent être indiqués dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel.

Allégations nutritionnelles : Sans lactose : < 0,01 g/100 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture	Ne motte pas à froid ; Texture moelleuse à chaud ; Fonte lente et pouvoir couvrant ; Bon filant : filant long et épais
Goût	Lacté, légèrement salé
Couleur	Crème - Spots modérés répartis de façon uniforme

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 60 jours à la date de fabrication (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant le ».

Format Date : JJ/MM/AAAA

Conditions de conservation :

Température de conservation avant ouverture : +2°C / +6°C

Conditions de conservation après ouverture/ décongélation : Après ouverture, le produit se conserve entre 2°C et 6°C, à consommer dans les 4 jours.

Conseils d'utilisation :

Convient pour four à convoyeur
Température de cuisson : 235° - 260°C.
Temps de cuisson : 4 min 30 à 6 min.

DONNEES LOGISTIQUES

Unité

Nature des emballages	Film plastique
Marquage unité	Intitulé,DDM,Date de production,Marque d'identification,N°lot
Forme	
Longueur (en mm)	350
Largeur (en mm)	340
Hauteur (en mm)	60
Poids net (en g)	2 500
Poids emb.individuel moyen (en g)	19
Poids brut moyen (en g)	2 519

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	4
Marquage colis	Intitulé,Date de production,DDM,T° de conservation,N°lot,Marque d'identification
Longueur UL (en mm)	500
Largeur UL (en mm)	300
Hauteur UL (en mm)	187
Volume UL (en dm3)	28,05
Poids net UL (en kg)	10
Poids emb. colis moyen (en kg)	0,515
Poids brut UL moyen (en kg)	10,591
Prêt à vendre	Non

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Nb UL / couche	6
Nb de couche / palette	9
Nb UL / palette	54
Nb unités / palette	216
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	183,3
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	540
Poids brut / palette moyen (en kg)	590
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3258070040106

DUN 14 : 03523230032193

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée en cas de conditions d'entreposage, stockage, manipulation, commercialisation ou utilisation du produit, contrairement aux instructions figurant sur la présente fiche technique et/ou aux usages de la profession et/ou aux réglementations applicables.