



**IQF Tranche de Mozzarella**  
**13g Maestrella 8x500g C4kg**  
Code article : 44905004



Version 5.0 du 21/02/2023

## DEFINITION DU PRODUIT

**Dénomination légale de vente :**

Mozzarella Française surgelée - Fromage au lait de vache pasteurisé

**Description du produit :**

Pâte filée au lait de vache pasteurisé, tranchée et surgelée.

Le produit étant fragile, le carton est susceptible de contenir des rondelles non utilisables : environ 1%

**Ingrédients :**

LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments (dont LAIT), coagulant

**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**

**Marque d'identification**

BRC ,IFS

FR 79.276.001 CE

BRC ,IFS

FR 79.077.001 CE

**Langues affichées sur l'emballage :** Allemand, Anglais, Arabe, Espagnol, Finnois, Flamand, Français, Italien, Suédois

**Mentions supplémentaires :**

Ne pas recongeler un produit décongelé

**Code nomenclature douanière :** 0406103090

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
<b>PHYSIQUES :</b>		
Poids moyen	12,5 - 13,5 g	
Diamètre	65-71 mm	
<b>CHIMIQUES :</b>		
Extrait sec total	50-52 %	≥49 et ≤54 %
Matière grasse / Poids total	20,5-22,5 %	
Matière grasse / Extrait sec	40-42 %	≥40 et ≤45 %
NaCl	0,9-1,3 %	≥0,7 et ≤1,7 %
pH	5,20-5,50	≥5,00 et ≤5,60
Lactose	<0.005g/100g	
<b>MICROBIOLOGIQUES :</b>		
<b>Critères de sécurité :</b>		
Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Salmonelle spp	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
<b>Critères d'hygiène :</b>		
Escherichia coli	<10 UFC/g	<100 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	<10 UFC/g	<100 UFC/g

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
<b>Energie</b>	1202 kJ/ 289 kcal	14%
<b>Matières grasses</b>	21g	30%
dont acides gras saturés	15g	75%
<b>Glucides</b>	1.0g	0%
dont sucres	1.0 g	1%
<b>Protéines</b>	24g	48%
<b>Sel</b>	1.1g	18%

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

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Aspect</b>	Lisse, pouvant présenter des petits trous
<b>Couleur</b>	Blanche à crème
<b>Goût</b>	Lacté, légèrement salé
<b>Texture</b>	Semi-ferme, fibreuse, filante à chaud

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

### **Durée de vie :**

**DDM :** 730 jours à la date de fabrication (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant fin ».

**Format Date :** MM/AAAA

### **Conditions de conservation :**

**Température de conservation avant ouverture :** -18°C

**Conditions de conservation après ouverture/ décongélation :** Le produit se conserve 4 jours entre 2°C et 6°C, les caractéristiques physiques propres à un produit surgelé n'étant cependant plus garanties. Ce produit peut être utilisé sans décongélation préalable. Si vous souhaitez décongeler le produit avant utilisation, il est recommandé de le sortir de son conditionnement, de l'étaler sur un plat et de le placer au réfrigérateur (+2°C à +6°C) pendant environ 12 heures.

## DONNEES LOGISTIQUES

### Unité

<b>Nature des emballages</b>	Boîte carton imprimée refermable, apte au contact alimentaire.
<b>Forme</b>	
<b>Longueur (en mm)</b>	190
<b>Largeur (en mm)</b>	136
<b>Hauteur (en mm)</b>	87
<b>Poids net (en g)</b>	500
<b>Poids emb.individuel moyen (en g)</b>	47
<b>Poids brut moyen (en g)</b>	547

### Unité logistique (Colis)

<b>Nb unités / UL</b>	8
<b>Marquage colis</b>	Intitulé,N°lot,DDM
<b>Longueur UL (en mm)</b>	395
<b>Largeur UL (en mm)</b>	295
<b>Hauteur UL (en mm)</b>	180
<b>Volume UL (en dm3)</b>	20,974
<b>Poids net UL (en kg)</b>	4
<b>Poids emb. colis moyen (en kg)</b>	0,72
<b>Poids brut UL moyen (en kg)</b>	5,096

### Palettisation

<b>Type de palette</b>	PALETTE EUROPE 80*120
<b>Matériau palette</b>	Bois
<b>Marquage palette</b>	Intitulé,N°lot
<b>Nb UL / couche</b>	8
<b>Nb de couche / palette</b>	8
<b>Nb UL / palette</b>	64
<b>Nb unités / palette</b>	512
<b>Longueur palette (en cm)</b>	120
<b>Largeur palette (en cm)</b>	80
<b>Hauteur palette (en cm)</b>	160
<b>Volume total palette (en m3)</b>	
<b>Poids net / palette (en kg)</b>	256
<b>Poids brut / palette moyen (en kg)</b>	327
<b>Palette Gerbable</b>	Non

**EAN 13 :** 3523230019224

**DUN 14 :** 03523230019231

*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.*