



IQF Billes de Mozzarella 5g
Maestrella 8x1kg C8kg
Code article : 46030008



Version 2.0 du 25/07/2022

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Mozzarella surgelée - Fromage au lait de vache pasteurisé

Description du produit :

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

Certaines billes peuvent être fendues, légèrement déformées ou agglomérées, jusqu'à un taux acceptable de 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 : Union Européenne

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

BRC ,IFS

Marque d'identification

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 : 04061030

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
PHYSIQUES :		
Forme	Ovoïde	
Diamètre	20-30 mm	≥19 et ≤ 31,5 mm
Poids moyen	5 g	4-6 g
CHIMIQUES :		
Matière grasse / Poids total	20 %	≥16 et ≤ 24 %
Matière grasse / Extrait sec	>45 %	≥45 %
NaCl	0,5 %	
pH	5,1-5,6	<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 :		
Escherichia coli	<100 UFC/g	<1000 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	<100 UFC/g	<1000 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
Energie	1089 kJ/ 262 kcal	13%
Matières grasses	20g	29%
dont acides gras saturés	14g	70%
Glucides	<0,5g	0%
dont sucres	<0,5g	1%
Protéines	20g	40%
Sel	0.50g	8%

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

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

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

Unité

Nature des emballages	Boîte carton imprimée refermable, apte au contact alimentaire.
Forme	
Longueur (en mm)	190
Largeur (en mm)	136
Hauteur (en mm)	87
Poids net (en g)	1 000
Poids emb.individuel moyen (en g)	75
Poids brut moyen (en g)	1 075

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	8
Marquage colis	Intitulé,N°lot,DDM
Longueur UL (en mm)	395
Largeur UL (en mm)	295
Hauteur UL (en mm)	181
Volume UL (en dm3)	21,091
Poids net UL (en kg)	8
Poids emb. colis moyen (en kg)	0,7
Poids brut UL moyen (en kg)	9,3

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Intitulé,N°lot
Nb UL / couche	8
Nb de couche / palette	8
Nb UL / palette	64
Nb unités / palette	512
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	160
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	512
Poids brut / palette moyen (en kg)	581,8
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523230030670

DUN 14 : 03523230030687

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