

# FRESH MOZZ: MOZZARELLA RAPEE - EN JULIENNE 2K FRAIS

Freshmozz : Mozzarella, en julienne, 41,2%MG 2KG

Code Article: 2500FMOZZ Code Douane: 04061030

## FICHE TECHNIQUE

**Création:** 19/05/2022 **Mise à jour:** 12/01/2024

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Mozzarella fraîche de très haute qualité, spéciale pizza, râpée en julienne.

| Saveur / Goût | Saveur de yaourt,<br>légèrement acide |
|---------------|---------------------------------------|
| Texture       | Semi-dur                              |

| Tolérance(s) | 1 |
|--------------|---|
| Tolérance(s) | / |

Produit à poids variable: NON
Calibre: Julienne : 4 x 4 x 25

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 55 jours entre +2°C et +7°C

Après ouverture, conserver entre 2°C et +7°C et consommer sous 48 heures.

**FRAIS** 

#### **CONSEILS D'UTILISATION**

Prêt à l'emploi

#### **INGREDIENTS**

Lait pasteurisé, amidon de pomme de terre, sel, ferments lactiques, présure microbienne.

Taux de MG sur extrait sec : 41% (+/- 1,8%)

Allergène(s): Lait.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



#### **DONNEES COMPLEMENTAIRES**

| Soumis à étiquetage OGM | NON |
|-------------------------|-----|
| Végétalien / Végan      | NON |
| Contient du porc        | NON |

| Produit ionisé                 | NON |
|--------------------------------|-----|
| Sans Gluten                    | OUI |
| Contient de la présure animale | NON |

| Végétarien                                       | OUI |
|--|-----|
| Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre) | NON |

- Origine produit fini: Belgique Estampille sanitaire: BE CO499 EG
- Origine du lait: UE Traitement du lait: Pasteurisé (72°C pendant 15s ou 63°C pendant 30min)
- Label(s) qualité: Aucun.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

| Energie (kJ)            | 1260 |
|-------------------------|------|
| Matières grasses (g)    | 22   |
| Glucides (g)            | 2,7  |
| Fibres alimentaires (g) | /    |
| Sel (g)                 | 1,4  |

| Energie (kcal)               | 303 |
|------------------------------|-----|
| dont acides gras saturés (g) | 14  |
| dont sucres (g)              | 1   |
| Protéines (g)                | 25  |

#### **CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

| Levures         | < 10 000 ufc/g   |  |
|-----------------|------------------|--|
| E. coli         | < 100 ufc/g      |  |
| Salmonella spp  | Absence dans 25g |  |
| Bacillus cereus | < 100 ufc/g      |  |

| Moisissures                          | < 100 ufc/g      |
|--------------------------------------|------------------|
| Coagulase positive<br>Staphylococcus | < 100 ufc/g      |
| Listeria<br>monocytogenes            | Absence dans 25g |

### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

|                           | CARTON de 6 sachets de 2 Kg |                 |                   |  |  |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------|-------------------|--|--|
|                           | Unité Carton Palette        |                 |                   |  |  |
| Nature emballage          | OPA-PE feuille bleu         | Carton          | /                 |  |  |
| EAN 13 ou 14              | /                           | 3520730030278   | /                 |  |  |
| Poids net (Kg)            | 2 kg                        | 12,00           | 672               |  |  |
| Poids net égoutté (Kg)    | /                           | /               | /                 |  |  |
| Poids brut (Kg)           | 2,02                        | 12,70           | 736               |  |  |
| Dimensions L x I x h (mm) | 360 x 230 x 50              | 385 x 285 x 255 | 1200 x 800 x 1940 |  |  |
| EAN 128                   | /                           | OUI             | OUI               |  |  |

| Palattication | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Palettisation | 336              | 8                 | 7                 | 56                |

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.