

### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage à pâte pressée cuite (Emmental) et fromage à pâte filée (Mozzarella).

<b>Saveur / Goût</b>	Lactique et légèrement fruité	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Pâte lisse et homogène	<b>Tolérance(s)</b>	/

**Produit à poids variable:** NON

**Calibre:** Julienne

### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 60 jours entre +2°C et +6°C  
Après ouverture, conserver entre +2°C et +6°C et consommer dans les 2 jours.  
Bien refermer après utilisation en veillant à bien chasser l'air du sachet au maximum.

FRAIS

### CONSEILS D'UTILISATION

A sortir du réfrigérateur 1/2 heure avant dégustation.

### INGREDIENTS

Mozzarella 59% [lait pasteurisé de vache, sel, ferments **lactiques**, enzymes coagulante], Emmental 39% [lait pasteurisé de vache, sel, ferments **lactiques**, enzyme coagulantes], féculé de pomme de terre 2%.

Matière grasse sur extrait sec : > 40%

**Allergène(s):** Lait.

**Contamination(s) croisée(s):** Aucune.



### DONNEES COMPLEMENTAIRES

<b>Soumis à étiquetage OGM</b>	NON	<b>Produit ionisé</b>	NON	<b>Végétarien</b>	OUI
<b>Végétalien / Végan</b>	OUI	<b>Sans Gluten</b>	OUI	<b>Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)</b>	NON
<b>Contient du porc</b>	NON	<b>Contient de la présure animale</b>	NON		

- **Origine produit fini:** UE - **Estampille sanitaire:** FR 62 907 030 CE - FR 73 171 001 CE - **Code emballer:** EMB 62 907 D - EMB 73 171

- **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)

<b>Energie (kJ)</b>	1410	<b>Energie (kcal)</b>	339
<b>Matières grasses (g)</b>	25	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	17
<b>Glucides (g)</b>	2,5	<b>dont sucres (g)</b>	0,5
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	/	<b>Protéines (g)</b>	26
<b>Sel (g)</b>	0,92		

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

<b>E. coli</b>	< 100 ufc/g	<b>S. aureus</b>	< 100 ufc/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g	<b>Listeria</b>	Absence dans 25g

### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 4 sachets de 2.5 Kg		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Film en OPAPE	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	3520730030759	3520730039752	/
<b>Poids net (Kg)</b>	2,5 kg (TU1 : 37,5g ; TU2 : 75 g)	10,00	500
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	2,52	10,4	545
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	355 x 335	232 x 388 x 355	1200 x 800 x 1930
<b>EAN 128</b>	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	200	10	5	50

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