



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

**PRIMOMIX : LAIT ECREME 77% / HUILE VEGETALE
21% - EN JULIENNE 2KG SURG IQF**
**PRIMOMIX LAIT ECREME 77%&HUILE VEGETALE 21% EN
JULIENNE 2KG**

**FICHE
TECHNIQUE**

Création: 07/02/2024

Code Article: 2600MOMIX

Code Douane: 0406103010

Mise à jour: 04/03/2025

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Préparation alimentaire à base de lait écrémé (77%) et d'huile végétale (21%), produit IQF.

Saveur / Goût	Typique sans arrière goût	Tolérance(s)	/
Texture	Elastique et compacte	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Julienne

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 24 mois à -18°C
Après décongélation, conserver entre 0°C et +5°C et consommer dans les 72h.
Après ouverture, conserver entre 0°C et +5°C et consommer dans les 48h.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi.
Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

INGREDIENTS

Lait écrémé pasteurisé, huile de palme (certifiée RSPO), amidon naturel de pomme de terre, sel, présure microbologique, ferments lactiques

Taux de matières grasses sur extrait sec: minimum 45%

Allergène(s): Lait.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- Origine produit fini: Pays-Bas - Estampille sanitaire: NL Z4084 EG
- Organisme certification Halal: Halal Certification Services (HCS)
- Origine du lait: UE - Traitement du lait: Pasteurisé (72°C pendant 15s ou 63°C pendant 30min)
- Huile de palme certifiée RSPO: OUI
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1200	Energie (kcal)	288
Matières grasses (g)	24,1	dont acides gras saturés (g)	12
Glucides (g)	1,7	dont sucres (g)	<0,2
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	16
Sel (g)	1,2		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia Coli	< 100 ufc/g	Staphylocoque Coagulase Positive	< 10 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g	Listeria Monocytogenes	Absence dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6*2Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film en PE bleu 75 ?m	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730033460	/
Poids net (Kg)	2 kg (+/- 100g)	12,00	576
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	2,02	12,68	631,64
Dimensions L x l x h (mm)	280 x 360	382 x 282 x 314	1200 x 800 x 2040
EAN 128	/	NON	NON
Palettisation	Unités / palette 288	Cartons / couches 8	Couches / palette 6
			Cartons / palette 48

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