

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Mozzarella 45% en Julienne , 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 pasteurisé, sel, présure microbiologique, 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)
- **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1255	Energie (kcal)	275
Matières grasses (g)	21	dont acides gras saturés (g)	15,7
Glucides (g)	0,2	dont sucres (g)	0,2
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	20,5
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	/	3520730033453	/	
Poids net (Kg)	2 kg (+/- 100 g)	12,00	576	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	2,02	12,68	632	
Dimensions L x l x h (mm)	280 x 360	387 x 289 x 328	1200 x 800 x 2150	
EAN 128	/	NON	NON	
Palettisation	Unités / palette 288	Cartons / couches 8	Couches / palette 6	Cartons / palette 48