



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

SCALARELLA: MOZZARELLA RAPEE EN JULIENNE 2K SURG IQF

Scalarella : Mozzarella en julienne 45%MG SCAL 2KG

Code Article: 2600SCALA

Code Douane: 0406103010

FICHE TECHNIQUE

Création: 19/05/2022

Mise à jour: 20/11/2024

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Mozzarella, râpée en julienne. Produit IQF.

Saveur / Goût	Doux et lactique	Tolérance(s)	/
Texture	Ferme et élastique	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: En julienne 4 x 3,5 x 21 mm (+/- 1 x 1 x 2 mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à -18°C

Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 2 semaines
Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 72 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler le produit 24 à 72 heures à +4°C, garnir les pizzas.

Pour une décongélation optimale, sortir les sachets de leur carton.

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

Mozzarella 97% : lait standardisé enrichi, sel, ferments lactiques, coagulant (Chymosine).
Amidon de pomme de terre 3%.

Matières grasses sur extrait sec : 46%

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: Irlande - Estampille sanitaire: IE 2157 EC

- Traitement du lait: Pasteurisé (72°C pendant 15s ou 63°C pendant 30 min)

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1171	Energie (kcal)	282
Matières grasses (g)	22	dont acides gras saturés (g)	13,8
Glucides (g)	3	dont sucres (g)	1
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	18
Sel (g)	1,4		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Entérobactéries	< 10 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus Aureus	< 20 ufc/g	Levures et Moisissures	< 1 000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Absence		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 sachets de 2Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet en plastique bleu transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730000257	/
Poids net (Kg)	2 kg (+/- 3%)	12,00	576
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	2,03	12,50	615
Dimensions L x l x h (mm)	400 x 250 x 50	390 x 293 x 315	1200 x 800 x 2030
EAN 128	/	OUI	OUI
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.