

### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Mozzarella râpée, en julienne

<b>Saveur / Goût</b>	Laiteux avec des notes salées	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Ferme	<b>Tolérance(s)</b>	/

Produit à poids variable: NON  
Calibre: Julienne : 3 x 4 x 25 mm

### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à -18°C  
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 4 semaines.  
Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 24 heures.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**

### CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler le produit 24 heures en chambre froide positive à +4°C. Garnir les pizzas.  
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, **ferment lactiques**, conservateur E260, coagulant (Chymosine). Amidon de pomme de terre 3%.

Matières grasses sur extrait sec : 45%

**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>	NON	<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:** Royaume-Uni - **Estampille sanitaire:** UK YM 001M EC  
- **Label(s) qualité:** Aucun.

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

<b>Energie (kJ)</b>	1177	<b>Energie (kcal)</b>	283
<b>Matières grasses (g)</b>	21	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	13
<b>Glucides (g)</b>	4,1	<b>dont sucres (g)</b>	<0,5
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	/	<b>Protéines (g)</b>	19
<b>Sel (g)</b>	1,4		

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

<b>Entérobactéries</b>	< 10 ufc/g	<b>Escherichia coli</b>	< 10 ufc/g
<b>Staphylococcus aureus</b>	< 20 ufc/g	<b>Salmonelle</b>	Absence dans 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Absence dans 25g	<b>Levures et moisissures</b>	< 1 000 ufc/g

### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 sachets de 2 Kg		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Sachet plastique bleu transparent	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	/	3520730031701	/
<b>Poids net (Kg)</b>	2 kg	12,00	576
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	/	12,60	630
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	/	389 x 292 x 314	1200 x 800 x 2040
<b>EAN 128</b>	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	288	8	6	48

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