



SCALITA : MOZZARELLA FIORDILATTE LAMELLE 2.5KG "SCAL" FRAIS

**FICHE
TECHNIQUE**

PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

Code Article: 2500FIOITA

Code Douane: 04061030

Création: 19/05/2025

Mise à jour: 03/07/2025

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage à pâte filée. Mozzarella Fior Di Latte en lamelle
Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

Saveur / Goût	Légèrement aromatique, salé	Tolérance(s)	/
Texture	Ferme et fondante	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: Brins: 38 x 6,4 x 4 mm

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC 40 jours entre 0°C et + 4°C
Après ouverture, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 3 jours.

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.

INGREDIENTS

Lait pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques

42% de MG sur extrait sec

Allergène(s): Fruits à coques (note), 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: Hongrie - Estampille sanitaire: HU 239 EK
- Organisme certification Halal: Hungarian Islamic Community
- Origine du lait: UE - Traitement du lait: pasteurisé
- Huile de palme certifiée RSPO: NON
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1209	Energie (kcal)	289
Matières grasses (g)	21	dont acides gras saturés (g)	13
Glucides (g)	0,9	dont sucres (g)	<0,5
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	23
Sel (g)	1		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes	10 ufc/g	S.aureus	0 ufc/g
S.aureus à coagulase positive	100 ufc/g	Salmonella	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Moisissures	10 ufc/g
E.coli	100 ufc/g	Bactéries ASR - Clostridium	10 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 4 sachets de 2.5Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film plastique flexible multicouche (LDPE-PA) transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730035631	03520730035648	/
Poids net (Kg)	2,5 kg (-1,52 %)	10,00	600
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	2,524 kg	10,62	662
Dimensions L x l x h (mm)	/	570 x 255 x 181	1200 x 800x 1950
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	240	6	10	60

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