



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

MOZZARELLA EN DES SURG IQF

FICHE TECHNIQUE

Création: 01/06/2026

Mise à jour: 30/07/2026

Code Article: 2600MOZD2

Code Douane: 0406103010

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Mozzarella en dés, produit surgelé IQF.

Saveur / Goût	Nette, douce et lactée
Texture	Ferme et souple

Tolérance(s)	Sans saveurs indésirables
Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Brins: 4 x 4 x 5 mm (+/-0,5 mm)

Poudres < 5%

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC 18 mois à -18°C

Après décongélation, conserver entre +2°C et +5°C, pendant 7 jours.
Après ouverture, conserver entre +2°C et +5°C et consommer dans les 24 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler le produit 24 à 48 heures entre +2°C et +5°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 pasteurisé, sel, ferments lactiques), amidon et amidon modifié E1412 (3%).

Matières grasses sur extrait sec: 45,5%.

Taux de calcium: 508 mg pour 100 g.

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: Royaume-Uni - Estampille sanitaire: GB YM 001

- Organisme certification Halal: Halal Certification Europe (HCE)

- Origine du lait: Royaume-Uni - 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)	1137	Energie (kcal)	274
Matières grasses (g)	22	dont acides gras saturés (g)	13,8
Glucides (g)	2,5	dont sucres (g)	1
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	18
Sel (g)	1,2		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Entérobactéries	< 100 ufc/g	E. coli	< 10 ufc/g
Staph. aureus	< 10 ufc/g	Levures et moisissures	< 1 000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 sachets de 2 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet en OPA/PE laminé, bleu transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730036263	/
Poids net (Kg)	2 kg e (T1: +/- 30g)	12,00	576
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	2,014 kg	12,50	620
Dimensions L x l x h (mm)	400 x 250 x 50	390 x 293 x 315	1200 x 800 x 2040
EAN 128	/	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.