

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Mélange de mozzarella et de substitut de fromage, râpé en julienne, produit surgelé IQF

| | | | |
|-------------------------|-----------------------|--------------------|------------------------|
| Poids du produit | sachet de 2 Kg | Tolérance : | +/-3% |
| Dimensions | 4 mm x 3,5 mm x 21 mm | Tolérance : | +/- 1 mm x 1 mm x 2 mm |
| Saveur/Goût | doux et lactique | Tolérance : | sans saveur étrangère |
| Texture | ferme et élastique | Tolérance : | poudres <5% |

CONSEILS DE CONSERVATION

| | | | |
|--------------------------------|----------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| DDM : | 18 mois | | |
| Durée de conservation | Primaire | Secondaire | Tertiaire |
| | 18 mois | 2 semaines (sachet fermé décongelé) | 72 heures (sachet ouvert décongelé) |
| Température de Conservation °C | -18°C | +4°C | +4°C |
| Méthode de conservation | Surgelé | Réfrigéré | Réfrigéré |

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Ingrédients :

Mozzarella 47%: lait standardisé enrichi, sel, **ferments lactiques**, coagulant (Chymosine).
Substitut de fromage 50%: eau, huile végétale (palme - certifiée RSPO), protéines de **lait**, amidon de pomme de terre, **caillé**, sel, sels émulsifiants (E339, E341), colorant (E160a).

Matière grasse sur extrait sec: 40% minimum



Allergènes : lait
Contamination croisée : aucune

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| Soumis à étiquetage OGM : | Non | Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : | Oui |
| Produit ionisé : | Non | Produit sans porc : | Oui |
| Produit certifié Halal : | Non | Présence de présure animale : | Non |
| Convient à une alimentation Végétarienne : | Oui | | |

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.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

| | | | |
|---------------------------------|---------|---|----------|
| Energie | 1171 kJ | / | 282 kcal |
| Matières grasses | 22 | | g |
| Dont acides gras saturés | 13,9 | | g |
| Glucides | 3 | | g |
| Dont sucres | 1 | | g |
| Protéines | 18 | | g |
| Sel | 1,4 | | g |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|------------------------|------------------|
| Entérobactéries | <10 ufc/g |
| E coli | <10 ufc/g |
| Staph. Aureus | <20 ufc/g |
| Levures et moisissures | <1 000 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | Absence dans 25g |
| Salmonella spp. | Absence dans 25g |

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

| | | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|-----|---------|-----|
| Unité de vente | CARTON | | | |
| Code article | 2600MIX | | | |
| Gencod EAN13 ou 14 | 3520730000271 | | | |
| Origine produit | Irlande - EU | | | |
| Code emballer / Estampille sanitaire | IE 2157 EC | | | |
| Code de nomenclature douanière | 0406 10 30 10 | | | |
| Inscription n° de lot | Sachet | | | |
| Inscription date de production | Sachet, carton, palette | | | |
| EAN128 | Carton | Oui | Palette | Oui |

| | |
|--|--------------------------------------|
| PCB (nombre de pièces/carton) | 6 sachet(s) de 2 Kg |
| Emballage primaire | Sachet en plastique bleu transparent |
| Poids net carton (kg) | 12,00 |
| Poids brut carton (kg) | 12,50 |
| Dimensions cartons (L x l x h en mm) | 390 x 293 x 315 |
| Palettisation | 48 cartons (6 couches de 8 cartons) |
| Poids brut palette (kg) (palette comprise) | 615 |
| Dimensions palette (L x l x h en cm) | 120 x 80 x 204 |

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