

Fiche Technique

Mozzarella Râpée Bella Napoli



Produit : Mozzarella Bella Napoli coupe tagliatelle (râpée)

Ingrédients : Mozzarella au lait pasteurisé, râpé, trois-quarts-gras LAIT (97,6%) (Suisse), Sel (1,2%) (Suisse), Féculé de pomme de terre (1,0%) (Danemark), Cultures d'acide lactique (0,2%) (Allemagne), Acidifiant : Acide citrique E330 (0,03%) (Chine), Présure microbienne (0,003%) (France).

Pays d'Origine : Suisse

Taille des copeaux : 3x4x25 mm

DLUO : 80 jours (production) - 35 jours (livraison) - 2 jours (ouvert)

Conditionnement : Sachet de 2 Kg, 5 sachets par cartons

6 cartons par couche, 9 couches par palette

54 cartons par palette (Poids Net : 540 Kg et Poids Brut : 596 Kg)

Infos Complémentaires

Stockage / Transport

Conserver au réfrigérateur, entre +3°C et +8°C

Etiquetage

adresse, date de production, DLC, note au consommateur, code EAN, poids net, poids brut, lot

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	314 kcal / 1307 kJ
Protéines	28 g
Glucides	1.0 g
-dont Sucres	1.0 g
Lipides	22 g
-dont Acides gras saturés	14 g
Sel	1.2 g

Informations Organoleptiques

Apparence	lisse, surface fermée
Odeur	laiteux, neutre à légèrement acide
Goût	laiteux, neutre à légèrement acide
Texture	compact
Couleur	blanche à légèrement jaune
Taille (mm)	2x4x25mm

Caractéristiques microbiologiques

	limite	unité	intervalle	laboratoire	méthode
Listeria monocytogene	n.n.	ufc / g	surveillance	externe	externe
Salmonella spp	n.n.	ufc / g	surveillance	externe	externe
Staphylocoques à coagulase positive	<100	ufc / g	surveillance	externe	externe
Enterobacteriaceae	<100	ufc / g	surveillance	interne	SLMB
E.Coli	<100	ufc / g	surveillance	interne	SLMB
Levures	<1000	ufc / g	surveillance	interne	SLMB
Moisissures	<1000	ufc / g	surveillance	interne	SLMB

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France

Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20

Site Internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : 27/02/2019

Vérification : 15/05/2023

Validation : 15/05/2023

Page 1

Spécifications Produit	cible	cible	unité	intervalle	laboratoire	méthode
Teneur en matière sèche	51.5	±2	%	chaque lot	interne	NIR
Teneur en matière grasses	22	±1.5	%	chaque lot	interne	NIR
MG / ES	42.0	mind.	%	chaque lot	interne	calculé
Tefd	62.2	±2	%	chaque lot	interne	calculé
Salinité	1.2	±0.2	%	chaque lot	interne	potentiométrique

Allergènes	Présent dans la recette	Présent dans le même établissement de fabrication	Contamination croisée possible
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	non	Oui	non
Crustacés et produits à base de crustacés	non	non	non
Oeufs et produits à base d'oeufs	non	Oui	non
Poissons et produits à base de poissons	non	non	non
Arachides et produits à base d'arachides	non	non	non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Oui	Oui	non
Soja et produits à base de soja	non	non	non
Fruits à coque dure (noix), à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	non	non	non
Céleri et produits à base de céleri	non	Oui	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	non	non	non
Anhydride sulfureux et sulfites >10 mg/kg ou >10 mg/l	non	Oui	non
Lupins et produits à base de lupins	non	non	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non	non	non

Informations Générales

Traitement thermique	Pasteurisation (73°C / >15 s)
Procédé de fabrication	Fabrication du fromage, pâte filée, coupe, emballage
Conditionnement sous atmosphère protectrice	Co2: 30% / N2: 70% / O2: < 1%
Détecteur métal	Fe (3 mm) Nfe (3mm) Acier (4 mm)

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France
 Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20
 Site Internet : www.premium-cheese.com
 Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : 27/02/2019
 Vérification : 15/05/2023
 Validation : 15/05/2023
Page 2

Autres Informations

Le présent produit respecte le règlement (CE) 1881/2006 et le règlement (CE) n ° 396/2005 (pesticides et contaminants)	oui (test semi-annuel)
Produit OGM	non
Produit à partir de dérivés d'OGM	non (analyses PCR annuelle)
Emballage sans nanomatériaux	oui
Ionisation	non

Certifications et informations du produit

label Suisse Garantie	oui
Végétarien	oui
Halal	oui
Produit sans présure d'animal	oui
Ovo-lacto-végétarien	oui
Ovo-végétarien	non
Lacto-végétarien	oui
Vegan	non
Sans gluten	oui

Sécurité du Produit

Production selon méthode HACCP	oui
Traçabilité garantie à tous les niveau	oui
Nettoyage aménagements	oui
Détecteurs de métaux	oui
Contrôle verre, pièces de plastique dur	oui

Contact

Service Qualité	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
Service des Commandes	01 81 85 07 20	commande@premium-trading.fr

SAS Premium Trading