

Fiche Technique

Mozzarella Râpée Fondarela



Produit : Mozzarella Fondarela râpée

Ingrédients : Mozzarella au lait pasteurisé, râpé, trois-quarts-gras LAIT, protéines de LAIT, Sel, acidifiant : Acide citrique E330, présure microbienne, ferments et agent de conservation E202, féculé de pomme de terre.

Pays d'Origine : Espagne

Taille des copeaux : 3mm x 3mm x 20mm

DLUO : 50 jours (production) - 35 jours (livraison) - 2 jours (ouvert)

Conditionnement : Sachet de 2 Kg, 6 sachets par cartons
48 cartons par palette (Poids Net : 588 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	272 kcal / 1130 kJ
Protéines	21 g
Glucides	2.0 g
-dont Sucres	<1.0 g
Lipides	20 g
-dont Acides gras saturés	14.1 g
Sel	1.5 g

Informations Organoleptiques

Apparence	lisse, surface fermée
Odeur	laiteux, neutre à légèrement acide
Goût	laiteux, neutre à légèrement acide
Texture	compact
Couleur	blanche crème
Taille (mm)	3x3x20

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	<10	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 : **17/06/2024**
 Vérification : **17/06/2024**
 Validation :
Page 1

Spécifications Produit	cible	cible	unité	intervalle	laboratoire	méthode
Teneur en matière sèche	46-50%	±2	%	chaque lot	interne	NIR
Teneur en matière grasses	18-22%	±1.5	%	chaque lot	interne	NIR
MG / ES	43.0	mind.	%	chaque lot	interne	calculé

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 : **17/06/2024**
 Vérification : **17/06/2024**
 Validation :
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

Végétarien	oui
Halal	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

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 : **17/06/2024**
Vérification : **17/06/2024**
Validation :
Page 3