

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, fécule 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