



**Mozzarella râpée 47% MG/ES Maestrella
2,5kg C4**
Code article : 45660004



Version 7.0 du 10/06/2025

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Mozzarella Française

Description du produit :

Fromage à pâte filée au lait de vache pasteurisé, conditionné sous atmosphère protectrice

Ingrédients :

Mozzarella (LAIT de vache pasteurisé, sel, ferment lactique (dont LAIT), coagulant), Antiagglomérant : amidon de pomme de terre

Contient les allergènes : Lait

Convient aux végétariens : Oui

Pays de transformation : France

Origine du lait : France

Type de lait : Lait de vache conventionnel

Traitements du lait : Pasteurisé

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Réglements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxydes et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Site(s) de production :

Certifications	Marque d'identification
FSSC 22000	FR 44.072.001 CE
BRC,IFS	FR 85.128.001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Allemand, Anglais, Espagnol, Néerlandais, Français, Italien, Portugais, Slovaque

Mentions supplémentaires :

Conditionné sous atmosphère protectrice

Uniquement pour les produits à destination de l'Italie, afin de répondre aux obligations du Décret Légal n° 116 du 03/09/2020 :

Codes emballages selon la décision 97/129/CE :

- Sachet : OPA/PE 7
- Carton : PAP 20

Code nomenclature douanière : 0406200000

CERTIFICATIONS PRODUITS

Halal

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
PHYSIQUES :		
Dimensions	5 x 3,2 x 38 mm	
CHIMIQUES :		
Extrait sec total	51 %	49 - 53 %
Matière grasse	23,5 %	22.5 - 24.5 %
Matière grasse / Extrait sec	46 %	44 - 47 %
NaCl	1.3 %	0.7 - 1.8 %
pH	5.2	5.0 - 5.4
MICROBIOLOGIQUES :		
Critères de sécurité :		
Listeria monocytogenes	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Salmonelle spp	Non détectée dans 25 g	Non détectée dans 25 g
Critères d'hygiène :		
Staphylococcus aureus	≤10 UFC/g	≤100 UFC/g
Escherichia coli	≤10 UFC/g	≤100 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
Energie	1293.0 kJ/ 311.0 kcal	15%
Matières grasses	23.0g	33%
dont acides gras saturés	16.0g	80%
Glucides	2.0g	1%
dont sucres	<0,5g	0%
Protéines	24.0g	48%
Sel	1.3g	22%

*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

Nutriments supplémentaires :

	Pour 100g	% AR*/100g
Calcium	540.0mg	67.5%

Les nutriments qui couvrent moins de 15% de l'Apport de Référence dans 100g sont donnés pour information et ne peuvent être indiqués dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel.

Allégations nutritionnelles : Sans lactose : < 0,01 g/100 g

Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture	Ne motte pas à froid ; Texture moelleuse à chaud ; Fonte lente et pouvoir couvrant ; Bon filant : filant long et épais
Goût	Lacté, légèrement salé
Couleur	Crème - Spots modérés répartis de façon uniforme

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 55 jours à la date de fabrication (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant le ».

Format Date : JJ/MM/AAAA

Conditions de conservation :

Température de conservation avant ouverture : +2°C / +6°C

Conditions de conservation après ouverture/ décongélation : Après ouverture, le produit se conserve entre 2°C et 6°C, à consommer dans les 4 jours.

Conseils d'utilisation :

Convient pour four à convoyeur et four à bois

Température de cuisson : 235° - 255°C.

Temps de cuisson : 4 min 30 à 5 min 30.

DONNEES LOGISTIQUES

	Unité
Nature des emballages	Film plastique
Marquage unité	Intitulé, DDM, Date de production, Marque d'identification, N°lot
Forme	Parallélépipédique
Longueur (en mm)	350
Largeur (en mm)	340
Hauteur (en mm)	90
Poids net (en g)	2 500
Poids emb.individuel moyen (en g)	19
Poids brut moyen (en g)	2 519

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	4
Marquage colis	Intitulé, DDM, N°lot, T° de conservation, EAN, Marque d'identification
Longueur UL (en mm)	500
Largeur UL (en mm)	300
Hauteur UL (en mm)	187
Volume UL (en dm3)	28.05
Poids net UL (en kg)	10
Poids emb. colis moyen (en kg)	0.5
Poids brut UL moyen (en kg)	10.576
Prêt à vendre	Non

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	Intitulé, N°lot, DDM, Poids net, EAN
Nb UL / couche	6
Nb de couche / palette	9
Nb UL / palette	54
Nb unités / palette	216
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	183
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	540
Poids brut / palette moyen (en kg)	587
Palette Gerbable	Non

EAN 13 : 3523230025270

DUN 14 : 03523230025287

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée en cas de conditions d'entreposage, stockage, manipulation, commercialisation ou utilisation du produit, contraires aux instructions figurant sur la présente fiche technique et/ou aux usages de la profession et/ou aux réglementations applicables.