

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI**

Mise à jour 21/05/2026

Code produit 80140

BILLES MOZZARELLA 5G 1,300KG IQF

INFORMATIONS QUALITE



VALEURS NUTRITIONNELLES

(données à titre indicatif / 100g)

| | | |
|--------------------------|-----|------|
| Valeurs énergétiques | 898 | kJ |
| Valeurs caloriques | 216 | kcal |
| Matières grasses | 16 | g |
| Dont acides gras saturés | 11 | g |
| Glucides | 1,0 | g |
| Dont sucres | 1,0 | g |
| Protéines | 17 | g |
| Sel | 0,7 | g |

CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---------|----------------------------|
| Aspect | Billes de couleur blanche. |
| Texture | Pâte caoutchouteuse. |
| Goût | Frais et lactique. |
| Odeur | Frais et lactique. |

DÉNOMINATION LÉGALE

Fromage à pâte filée

COMPOSITION

LAIT pasteurisé de vache (Origine: UE), sel, enzymes coagulantes, régulateur d'acidité: E330

UTILISATION ATTENDUE

DURÉE D'AFFINAGE

CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES

| | |
|--------------------|-------|
| Extrait sec en %: | > 46% |
| Gras sur sec en %: | > 44% |

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|---------------------------------|--|
| Listeria monocytogenes | Non détectée /25g |
| Salmonelles | Non détectée /25g |
| Staph à coag + | <100/g |
| Enterotoxines Staphylococciques | Absence. Recherche si Staphylococcus aureus >10 ⁵ |
| E.coli | <10/g |

AUTRES CRITÈRES

Ce produit non-soumis à l'étiquetage sur le OGM d'après les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Ce produit n'a pas subi et ne contient pas d'ingrédients ayant subi un traitement ionisant.
Contaminants (pesticides, métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine, ...) : conformes aux réglementations européennes en vigueur.

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI**

Mise à jour 21/05/2026

Code produit 80140

BILLES MOZZARELLA 5G 1,300KG IQF**INFORMATIONS PRODUCTION**

| | | |
|-----------|---|------------|
| Process | Surgélation IQF (Individually Quick Frozen) | Estampille |
| Poids | 1,300kg | |
| Format | Billes 5g ≈ | |
| Emballage | Barquette | |
| Matériaux | Polypropylène | |

ÉTIQUETAGE**ÉTIQUETAGE UVC**

- Dénomination du produit
- DDM (jour de production + 732 jours)
- Date de congélation
- Température de stockage (-18°C)
- Lot
- Estampille sanitaire

- Mention "Produit congelé, ne pas recongeler après « décongélation »
- EAN 13: 3060921507207
- Poids de l'UV

ÉTIQUETAGE COLIS

- EAN 128
- Poids net colis
- Code produit
- DDM

DONNÉES LOGISTIQUES

| | UVC | COLIS | PALETTES |
|-------------------|-------|--------|----------|
| Nb UVC | | 8 | 336 |
| Nb colis/palette | | | 42 |
| Nb colis/couche | | | 6 |
| Nb couche/palette | | | 7 |
| Largeur (cm) ≈ | 19.33 | 39.00 | 80.00 |
| Longueur (cm) ≈ | 19.33 | 39.00 | 120.00 |
| Hauteur (cm) ≈ | 11.25 | 22.50 | 172.50 |
| Poids net (kg) ≈ | 1.300 | 10.400 | 436.800 |
| Poids brut (kg) ≈ | 1.391 | 11.644 | 514.056 |

PRECONISATIONS D'UTILISATION

A utiliser dans les 2 jours en cas de stockage au froid positif entre +2C° et +6C°
Barquette à usage unique - ne pas réutiliser - ne pas chauffer au delà de 70C°