

Fiche technique produit

Code article **38368** 00 01

Désignation commerciale Mozzarella française en Gros Brins PERFETTA GALBANI, barquette de 2,5kg

Date de mise à jour : 24/05/2022

1-GÉNÉRALITÉS

Site: SOCIETE FROMAGERE DE PONTIVY

Certification: FSSC 22000,IFS Estampille sanitaire: FR 56.246.007 CE

2 - CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Désignation légale : Mozzarella Française râpée (Fromage à pâte filée)

Code EAN: 3428200383681

Définition du produit : Fromage à pâte filée

Liste des ingrédients : LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques (LAIT).

Auxiliaires technologiques : Coagulant microbien, glucono delta lactone , chlorure de calcium.

Origine du lait (Décret N° 2016/1137) : France
Origine / Provenance ingrédient principal : France

Critères organoleptiques
Aspect : Forme régulière
<u>Saveur</u> : Goût franc et légèrement typé.
Couleur : Ivoire.
<u>Texture</u> : Faible agglomération.

Répartition facile.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes				
		par portion	% d'AR*	% d'AR*
	Pour 100g	de 30g	pour 100ml	par portion
Energie :	1314 kJ	394kJ	16%	5%
	317 kcal	95kcal	16%	5%
Matières grasses :	25 g	7.5g	36%	11%
dont acides gras saturés	: 17 g	5.1g	85%	26%
Glucides :	0,9 g	0g	0,3%	0%
dont sucres :	0,9 g	0g	1,0%	0%
Protéines :	22 g	6.6g	44%	13%
Sel:	1,3 g	0.39g	22%	7%

Critères physico-chimiques	Critères microbiologiques	
pH: 5,3 +/-0,3 Extrait sec total: cible: 53% Gras sur sec: 47% minimum	Règlement CE n°2073/2005 et ses modifications ultérieures <u>Listeria monocytogenes</u> : Non détecté dans 25g <u>Escherichia coli</u> : m=100; M=1000 Entérotoxine staphylococcique: Non détecté dans 25g (recherche si staph. coag. + > 100 000 ufc/g)	

Conservation:

DDM au conditionnement : 45 jours - Durée de vie technique maximum : 50 jours

DDM garantie entrepôt: 28 jours

Conditions de conservation :

A conserver entre +2°C et +6°C.

Conservation après ouverture :

A consommer dans les 48 heures après ouverture.Ce fromage est destiné a être utilisé à chaud.

Risques:

OGM	Ionisation	Allergènes	Contaminations croisées	Dioxines / Métaux lourds / Pesticides
<0,9% conformément à la réglementation	Non	Lait et dérivés		Conforme à la réglementation en vigueur.

Selon le plan de contrôle établi, ce produit respecte la réglementation en vigueur en matière de contaminants. Il ne contient par ailleurs pas d'antibiotiques et n'a pas subi d'ionisation.

Process simplifié:

Réception lait - Standardisation en matière grasse et matière protéique - Pasteurisation (>72°C pendant 30 secondes) - Travail en cuve - Egouttage - Filage - Moulage - Saumurage - Découpage/Râpage - Conditionnement et marquage - Stockage chambre froide - Expédition.

3 - MARQUAGE - TRAÇABILITÉ

	Unité	Colis
Type de marquage	Jet d'encre	Etiquette
Localisation	Côté de la barquette	Longeur du carton
Signification du marquage	DDM + Quantième + Heure de conditionnement	DDM + code article + quantième

4 - CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement : Sous atmosphère protectrice

Unité de consommation					
Présentation	Barquette de 2,5kg - taille indicative des brins (mm) : 4 x 6,4 x 25				
Nature de l'emballage	Film imprimé + barquette plastique				
Dimensions (L x I x h en cm)	32	Х		26	x 9,5
Poids de l'emballage vide (kg)	0,105				
Poids (Fixe ou Variable)	Fixe				
Poids net / brut (kg)		2,5		/	2,605
Sous colisage					
Présentation					
Nature de l'emballage					
Dimensions (L x I x h en cm)					
Poids de l'emballage vide (kg)					
Poids net / brut (kg)				/	
Colisage DUN 14 : 03428201383680					
Présentation	Colis de 4	barquettes			
Nature de l'emballage	Carton				
Nombre d'unités par colis	4				
Dimensions (L x I x h en cm)		33	Х	26,5	x 38
Poids de l'emballage vide (kg)	0,498				
Poids net / brut (kg)		10		/	10,9
Palettisation					
Nombre de colis par couche	8				
Nombre de couches par palette	4				
Nombre de colis par palette	32				
Nombre d'unités par palette	128 barqu	ettes			
		400		00	x 167
Dimension (L x I x h en cm)		120	Χ	80	x 167 374

5 - AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus et dans le cadre de nos conditions générales de vente. En cas de manquement à ces spécifications, reconnu par nous et notifié dans les délais d'usage, notre garantie se limitera au seul remplacement de la marchandise défectueuse. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

① Fiche répondant aux exigences du Règlement 1169/2011 (INCO) :

des différences avec le pack peuvent temporairement apparaître dans le cadre de l'actualisation de nos packagings.

G.L.F. - "Les Placis" - 35230 BOURGBARRE - Tél: 02.99.26.65.70 - Fax: 02.99.26.66.69 e-mail : isabelle.lolivier@fr.lactalis.com Page 2 / 2