Mozzarella rallada 45% GRASA IDM P Maestrella congelada 2,5kg C4

Artículo del proveedor nº: 49150004

Actualización 5.0 13/09/2024

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Designación del producto de venta:
Mozzarella francesa congelada
Descripción del producto terminado:
Queso de pasta hilada elaborado con leche pasteurizada de vaca, envasado en atmósfera protectora y congelado.

Ingredientes :
Mozzarella (LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos (incluida LECHE), coagulante), antiaglomerante: almidón de patata.

Apto para vegetarianos: Sí

País de fabricación: Francia

Origen de la leche: Francia

Tipo de leche: Leche de vaca convencional

Procesamiento de la leche: Pasteurizado

- No está sujeto a los requisitos de etiquetado de OGM descritos en los reglamentos (CE) n°1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22/09/03.

- No está ionizado y no contiene ningún ingrediente ionizado.

- Microcontaminantes: cumplen con la normativa europea relativa al plomo, dioxinas y PCB, aflatoxina M1, pesticidas, antibióticos.

Sitio de producción:

Certificado	Marca de identificación
FSSC 22000	FR 44.072.001 CE

Idiomas impresos en el paquete: inglés, árabe, chino simplificado, chino tradicional, español, francés, indonesio
Notas adicionales :

Envasado en atmósfera protectora No volver a congelar el producto descongelado Sin lactosa Contenido en lactosa: < 0,01 g/100 g. Valor dado a título informativo, no puede ser indicado en los valores nutricionales.

Código aduanero: 0406200000

CERTIFICACIONES DE PRODUCTO

Halal

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y MICROBIOLÓGICAS

CRITERIA	OBJETIVO	LÍMITE ACEPTABLE
FÍSICO :		
Dimensiones	4/5 x 3,2 x 38 mm	
QUÍMICO :		
Materia seca	51 %	49 - 53 %
total Grasa	23 %	21 - 25 %
Grasa en materia seca	45 %	43 - 47 %
Sal	1 %	0,7 - 1,7 %
pH	5,25	5,0 - 5,6
MICROBIOLÓGICO:		
Criterios de seguridad:		
Listeria monocytogenes	No detectado en 25 g	No detectado en 25 g
Salmonella spp	No detectado en 25 g	No detectado en 25 g
~~Criterios de higiene:~~		
Estafilococos coagulasa ~~positivos~~	≤10 UFC/g	≤100 UFC/g
~~Escherichia coli~~	≤10 UFC/g	≤100 UFC/g

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 g	%AR*
Energía	1296,0 kJ/ 312,0 kcal	15%
Grasas	23,0 g	33%
de los cuales saturadas	17,0 g	85%
Carbohidrato	3,2 g	1%
de los cuales azúcares	<0,5 g	0%
Sal de proteína	23,0 g	46%
	1,0 g	17%

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000kcal)

Declaraciones nutricionales: Sin lactosa: < 0,01 g/100 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	De color blanco.
Textura	Crema semifirme, fibroso, buena capacidad de trituración, buenas propiedades de estiramiento después de la cocción.
Sabor	Lechoso, ligeramente salado.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Duración :

Fecha de durabilidad mínima: 24 meses en producción (atención esta fecha no supone una garantía para el cliente), en formato de «Consumir preferentemente antes del».

Formato de fecha: DD/MM/AAAA

Condiciones de almacenamiento:

Temperatura de almacenamiento antes de abrir: -18 °C / -22 °C

Condiciones de almacenamiento después de abrir/descongelar: Condiciones de almacenamiento después de la apertura: +2°C/ +6°C;Período de conservación después de la descongelación: 7 días;Período de conservación después de la apertura: 4 días

Uso recomendado:

plimfunctions.getLocalizedValueFromPropertyWithObjectUid(item,"cRefMarketing","usingAdvice","lang","traslation","en")

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad

Presentación unitaria	Película de plástico
Forma	
Largo (mm)	350
Ancho (mm)	340
Alto (mm)	
Peso neto (g)	2,500
Peso neto medio embalaje individual (g)	19
Peso bruto medio (g)	2,519

Paquetes

Unidad / paquete	4
Longitud del paquete (mm)	500
Ancho del paquete (mm)	300
Altura del paquete (mm)	187
Volumen del paquete (dm3)	28,05
Peso neto del paquete (kg)	10
Peso tara promedio del paquete (kg)	
Peso bruto promedio del paquete (kg)	
Listo para vender	No

Pallet

Tipo de palet	PALLET 100*120
Material del palet	Madera
Paquetes / capa	8
Capas / palet	6
Paquetes / palet	48
Unidades / palet	192
Longitud del palet (cm)	120
Ancho del palet (cm)	100
Altura del palet (cm)	
Volumen del palet (m3)	
Peso neto del palet (kg)	480
Peso bruto medio del palet (kg)	
Apilamiento	No

EAN: 3523230050081

DUN 14: 03523230050098

El proveedor no se hace responsable de las condiciones de almacenamiento, conservación, manipulación, comercialización o utilización del producto contrarias a las instrucciones dadas en esta ficha técnica y/o a las prácticas del sector y/o a la reglamentación aplicable.