

**DEFINICIÓN DEL PRODUCTO****Nombre legal de venta :**

Mozzarella francesa

**Descripción del Producto:**

Queso de leche de vaca pasteurizada, envasado en atmósfera protectora y congelado

**Ingredientes :**

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

**Apto para vegetarianos:** Sí**País de procesamiento :**Francia**Origen de la leche:** Francia**tipo de leche :**Leche de vaca  
convencional**Procesamiento de leche**

:Pasteurizado

- **No está sujeto a los requisitos de etiquetado de OGM descritos en los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22/09/03**

- **No está ionizado y no contiene ingredientes ionizados**

- **Microcontaminantes: cumple con la normativa europea vigente en materia de plomo, dioxinas y PCB, aflatoxina M1, pesticidas organoclorados y organofosforados, residuos veterinarios.**

**Sitio(s) de producción :**

<b>Certificaciones</b>	<b>marca de identificación</b>
FSSC 22000	FR 44.072.001 CE

**Idiomas mostrados en el embalaje:** Alemán, inglés, árabe, español, finlandés, francés, indonesio, sueco, urdu

**Avisos adicionales :** Envasado en atmósfera protectora.

No vuelva a congelar el producto  
descongelado.

**Código de nomenclatura aduanera :**0406200000

**CERTIFICACIONES DE PRODUCTO****halal**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS**
**UES**

CRITERIOS	OBJETIVO	LÍMITES ACEPTABLES
<b>FÍSICO :</b> - Dimensiones	6x3,2x6,4mm	
<b>QUÍMICO :</b> - extracto seco total		
Gordo	51%	49 - 53%
Extracto seco de grasa/ NaCl	23,5%	22,5 - 24,5%
	46%	44 - 47%
pH	1,2 - 1,5%	0,7 - 1,7%
<b>MICROBIOLÓGICO:</b>	5.1 - 5.3	5,0 - 5,4
-		
<b>Criterios de seguridad :</b> - Listeria monocytogenes	No detectado en 25 g	No detectado en 25 g
especies de salmonella	No detectado en 25 g	No detectado en 25 g
<b>Criterios de higiene :</b> -		
Estafilococos coagulasa +	≤10 UFC/g	≤100 UFC/g
Escherichia coli	≤10 UFC/g	≤100 UFC/g

**VALORES NUTRICIONALES MEDIOS**

	Por 100g	%ARKANSAS*
<b>Energía</b>	1293,0 kJ/ 311,0 kcal	15%
<b>Grasas</b>	23,0g	33%
de los cuales ácidos grasos saturados	16,0g	80%
<b>carbohidratos</b>	2,0g	1%
incluyendo azúcares	<0,5g	0%
<b>Proteínas</b>	24,0g	48%
<b>Sal</b>	1,3g	22%

\* Ingesta de referencia para un adulto típico (8400kJ / 2000kcal)

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

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTI UES**

<b>Color</b>	Blanco a crema
<b>Textura</b>	Hilado en caliente
<b>Gusto</b>	Lechoso, ligeramente salado

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

**Vida útil:**

**DDM:** 24 meses desde la fecha de fabricación (tenga en cuenta que esta fecha no es garantía del cliente), en el formato "Consumir preferentemente antes".

**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 :**Una vez descongelado, el producto se puede conservar durante 7 días entre 2°C y 6°C, y 4 días después de abierto.

**Instrucciones de uso:**

Ideal para tus pizzas y comidas preparadas. Apto para todo tipo de horno

## DATOS LOGÍSTICOS

	<b>Unidad</b>
<b>Naturaleza del embalaje</b>	película plástica
<b>Forma</b>	
<b>Longitud (en mm)</b>	350
<b>Ancho (en mm) Altura (en mm)</b>	340
<b>Peso neto (en g)</b>	50
<b>Peso medio del paquete individual</b>	2.500
<b>(en g) Peso bruto medio (en g)</b>	19 2,519
<b>Número de unidades/UL</b>	<b>Unidad de Logística (Paqueterías)</b>
<b>Longitud UL (en mm)</b>	4
<b>Ancho UL (en mm)</b>	500
<b>Altura UL (en mm)</b>	300
<b>Volumen UL (en dm3)</b>	187
<b>Peso neto UL (en kg)</b>	28.0
<b>Peso del paquete</b>	5
<b>Paquete promedio (en kg)</b>	10
<b>Peso bruto promedio UL (en kg)</b>	
<b>Listo para vender</b>	No
	<b>paletizado</b>
<b>Tipo de palet</b>	PALETA PERDIDA 100*120
<b>Material de palet</b>	Beber
<b>No. UL / capa</b>	8
<b>No. de capas/pallet</b>	9
<b>No. UL/pallet</b>	72
<b>Número de unidades/pallet Largo</b>	288
<b>palet (en cm) Ancho palet (en cm)</b>	120
<b>Alto palet (en cm) Volumen total</b>	100
<b>palet (en m3) Peso neto/pallet (en</b>	183.3
<b>kg) Peso bruto medio/pallet (en</b>	
<b>kg) Palet apilable</b>	720
	No