

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 :

Certificaciones	marca de identificación
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
FÍSICO : - Dimensiones	6x3,2x6,4mm	
QUÍMICO : - 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%
MICROBIOLÓGICO:	5.1 - 5.3	5,0 - 5,4
-		
Criterios de seguridad : -		
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
Criterios de higiene : -		
Estafilococos coagulasa +	≤10 UFC/g	≤100 UFC/g
Escherichia coli	≤10 UFC/g	≤100 UFC/g

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS

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

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

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTI UES

Color	Blanco a crema
Textura	Hilado en caliente
Gusto	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

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