

	FT-FR-0307		Fiche Technique Mozzarella pain 1kg				Validé par :
	Page : 1/4						Date de création : 20/07/2020
	N° version :	1					



Mozzarella Pain 1Kg

Désignation produit :	Mozzarella Pain 1kg
Ingrédients :	LAIT (98,6%) (Suisse), Sel (1,2%) (Suisse), Cultures d'acide lactique (0,2%) (Allemagne, Danemark, France), Présure microbienne (0,003%) (France).
Pays d'origine :	Suisse
Packaging :	Bloc De 1 kg
DLC :	Durée de conservation (production) 67 jours Durée de conservation (livraison) 45 jours Durée de conservation du paquet ouvert 2 jours
Conditions de stockage / transport :	entre 3 et 8°C
Etiquetage :	adresse, date de production, DLC, note au consommateur, code EAN, poids net, lot

Allergènes

	Présent dans la recette		Présent dans le même établissement de fabrication		Contamination croisée possible	
	oui	non	oui	non	oui	non
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales		X	X			X
Crustacés et produits à base de crustacés		X		X		X
Oeufs et produits à base d'oeufs		X	X			X
Poissons et produits à base de poissons		X		X		X
Arachides et produits à base d'arachides		X		X		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X		X			X
Soja et produits à base de soja		X		X		X
fruits à coque dure (noix), à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits		X		X		X
Céleri et produits à base de céleri		X	X			X
Moutarde et produits à base de moutarde		X		X		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X		X		X
Anhydride sulfureux et sulfites >10 mg/kg ou >10 mg/l		X	X			X

Rédacteur / Date : 20/07/2020	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 30/03/2022	Salma LAHJOUJI	Validation / Date : 30/03/2022	Salma LAHJOUJI
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	----------------	-----------------------------------	----------------

	FT-FR-0307		Fiche Technique Mozzarella pain 1kg				Validé par :
	Page : 1/4						Date de création : 20/07/2020
	N° version :	1					

Lupins et produits à base de lupins		X		X		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X		X		X

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Energie (kj)	1285
Energie (kcal)	309
Lipides	22 g
- dont acides gras saturés	14g
Glucides	1.0 g
- dont sucres	1.0 g
Protéines	28 g
Sel	1.2 g

Informations générales

Traitement thermique	Pasteurisation (73°C / >15 s)
Procédé de fabrication	Fabrication du fromage, pâte filée, bain de sel, emballage
Conditionnement sous atmosphère protectrice	CO2: 30% / N2: 70% / O2: < 1%
Etat du produit	Le produit est emballé sous vide

Spécifications du produit

	cible	cible	unité	intervalle	laboratoire	méthode
Teneur en matière sèche	51.5	±2	%	chaque lot	interne	NIR
Teneur en matières grasses	21.5	±1.5	%	chaque lot	interne	NIR
FDM	42.0	mind.	%	chaque lot	interne	calculé
teneur en eau calculée en poids de la matière non grasse	61.8	±2	%	chaque lot	interne	calculé
Salinité	1.2	±0.2	%	chaque lot	interne	potentiométrique
Sodium	0.48	-				

Caractéristiques microbiologiques

	limite	unité	intervalle	laboratoire
Listeria monocytogene	n.n.	/25g	surveillance	externe
Salmonella ssp	n.n.	/25g	surveillance	externe
Coagulase positive staphylococci	<100	ufc/g	surveillance	externe
Enterobacteriaceae	<100	ufc/g	surveillance	interne
E. Coli	<100	ufc/g	surveillance	interne
Levures	<1000	ufc/g	surveillance	interne

Rédacteur / Date: 20/07/2020	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 30/03/2022	Salma LAHJOUJI	Validation / Date : 30/03/2022	Salma LAHJOUJI
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	----------------	-----------------------------------	----------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
 Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
 Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0307		Fiche Technique Mozzarella pain 1kg				Validé par :
	Page : 1/4						Date de création : 20/07/2020
	N° version :	1					

Moissure	<1000	ufc/g	surveillance	interne
-----------------	-------	-------	--------------	---------

Autres Informations

Le présent produit respecte le règlement (CE) 1881/2006 et le règlement (CE) n ° 396/2005 (pesticides et contaminants)	oui (test semi-annuel)
Produit OGM	non
Produit à partir de dérivés d'OGM	non
Emballage sans nanomatériaux	oui
Ionisation	non

Informations organoleptiques

Apparence, couleur	blanc à légèrement jaune
Odeur	laiteux, neutre à légèrement aigre
Goût	Lacté, neutre à légèrement acide, légèrement salé
Texture	compact

Emballage et palettisation

CU par TU	10
TU par couche	10
couche par palette	5
TU par palette	50
Poids palette	
Poids net palette	500 kg
Poids brut palette	545.786 kg

Sécurité du produit

Production selon méthode HACCP	oui
Traçabilité garantie à tous les niveau	oui
Nettoyage aménagements	oui
Détecteurs de métaux	oui
Contrôle verre, pièces de plastique dur	oui

Certifications et informations du produit

label Suisse Garantie	oui
Végétarien	oui
Halal	Oui
Produit sans présure animal	oui
Ovo-lacto-végétarien	oui
Ovo-végétarien	non
Lacto-végétarien	oui
Vegan	non
Sans gluten	oui

Rédacteur / Date: 20/07/2020	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 30/03/2022	Salma LAHJOUJI	Validation / Date : 30/03/2022	Salma LAHJOUJI
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	----------------	-----------------------------------	----------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0307		Fiche Technique Mozzarella pain 1kg				Validé par :
	Page : 1/4						Date de création : 20/07/2020
	N° version :	1					

Service qualité

Responsable qualité :	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	qualite@premium-trading.fr

Service commandes

Assistante Administration des ventes :	Mme Marine De Almeida
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	secretariat.premium.tr@gmail.com

Rédacteur / Date: 20/07/2020	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 30/03/2022	Salma LAHJOUJI	Validation / Date : 30/03/2022	Salma LAHJOUJI
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	----------------	-----------------------------------	----------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
 Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
 Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523