

	FT-FR-0330		Fiche Technique Mozzarella Fior di latte			Validé par :
	Page : 1/3					Tatyana Pelvé
	N° version :	1	Date de création :	27/02/2020	Date de révision :	29/03/2022

Mozzarella Fior di latte

Produit :	Mozzarella pasteurisé, riche en matière grasse
Description :	LAIT (98,6%) (Suisse), Sel (1,2%) (Suisse), Fécule de pomme de terre (1,0%) (Danemark), Cultures d'acide lactique (0,2%) (Allemagne, Danemark, France), Acidifiant : Acide citrique E330 (0.04%)(Chine), Présure microbienne (0,003%) (France).
DLUO Production	60 jours
DLUO Livraison	45 jours
DLUO paquet ouvert	2 jours
Transport et température de stockage	Entre 3 °C et 8°C
Certification	Halal

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs énergétiques :	324 kcal / 1347 kJ
Matière grasse	24 g
- dont acide gras saturé	16 g
Glucides :	1 g
- dont Sucres :	1 g
Protéines	26g
Sel	1.2 g

Données microbiologiques

	Limite
Levures (KbE/g) :	<1000
Moisissures (KbE/g) :	<1000
Entérobactérie	<100
E col	<100
Coagulase pos. Staphylococci (KbE/g) :	<100
Salmonella spp (KbE/25g)	Absence
Listeria monocytogenes	Absence

Rédacteur / Date : 27/02/2020	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 29/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 26/03/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

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 : 4639B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0330		Fiche Technique Mozzarella Fior di latte				Validé par :
	Page : 1/3						N° version : 1 Date de création : 27/02/2020 Date de révision : 29/03/2022

Valeurs chimiques

Gras (%)	24±1.5
Matière sèche (%)	51,5±2
Sel (%)	1,2±0.2
Teneur d'eau dans la matière non grasse	63.8±2
FDM	45 minimum

Allergènes

Allergènes	Recette	Présence dans les zones de production	Possibilité de contamination croisée
Gluten :	NON	OUI	NON
Crustacé :	NON	NON	NON
Oeuf :	NON	OUI	NON
Poisson	NON	NON	NON
Arachide	NON	NON	NON
Lait	OUI	OUI	NON
Soja	NON	NON	NON
Fruit à coque	NON	NON	NON
Celery	NON	Oui	NON
Moutarde	NON	NON	NON
Sésame	NON	NON	NON
Dioxyde de soufre/sulfite > 10 mg/kg	NON	Non	NON
Lupin	NON	NON	NON
Mollusque	NON	NON	NON

Autres

	OUI	NON	
Produit sans rennet animal	X		Fromage produit sauf avec de rennet microbio
Ovo lacto-végétarien	X		Pas d'ingrédient d'origine animal sauf lait, ingrédient de lait, oeuf, ingrédient oeuf, miel.
Ovo-végétarien		X	Pas d'ingrédient d'origine animal sauf oeuf, ingrédient d'oeuf, lait
Lacto-végétarien	X		Pas d'ingrédient d'origine animal sauf lait, ingrédient de lait, milk
Vegan-vegetable		X	Pas d'ingrédient d'origine animale

Rédacteur / Date: 27/02/2020	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 29/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 26/03/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0330		Fiche Technique Mozzarella Fior di latte				Validé par :
	Page : 1/3						N° version : 1 Date de création : 27/02/2020 Date de révision : 29/03/2022

Sans gluten	X		Pas d'ingrédient contient de gluten
--------------------	---	--	-------------------------------------

Produits et processus

Description production	Procédé de fromage, pâte filée, tranchage, emballage
Traitement thermique	Pasteurisation (73°C/ >15 SEC)
Atmosphère modifié	Le produit est sous atmosphère modifié (co2 : 30%/ N2: 70%/O2 : <1%)
Le produit passe par le détecteur de métal	3(mm)Fe/ 3 (mm) non -Fe/ 4 (mm) acier inoxydable
OGM	Absence
Nanotechnologie	Absence
Radiation	Absence
HACCP	oui

Produits et processus

Configuration :	9 /palette
Stockage :	Entreposer entre 3 et 8 °C

Service qualité

Gestionnaire 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.t@gmail.com

Rédacteur / Date: 27/02/2020	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 29/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 26/03/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------