

Fiche Technique

Mozzarella Fior di Latte 2 Kg



Produit : Mozzarella pasteurisé, riche en matière grasse

Ingrédients : 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 : 60 jours

DLUO Livraison : 45 jours

DLUO paquet ouvert : 2 jours

Conditionnement : 2 sachets de 2 Kg par carton, 10 cartons par couche, 9 couches par palette (90 cartons par palette)

Infos Complémentaires

Stockage & Transport

Conserver au réfrigérateur, entre 3 °C et 8°C

Certification

Halal

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	324 kcal / 1347 kj
Protéines	26g
Glucides	1 g
-dont Sucres	1 g
Lipides	24 g
-dont Acides gras saturés	16 g
Sel	1.2 g

Caractéristiques Microbiologiques

Levures (KbE/g)	<1000
Moisissures (KbE/g)	<1000
Entérobactérie	<100
E coli	<100
Coagulase pos. Staphylococcus (KbE/g)	<100
Salmonella spp (KbE/25g)	Absence
Listeria monocytogenes	Absence

Caractéristiques 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

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France
 Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20
 Site Internet : www.premium-cheese.com
 Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : 27/02/2020
 Vérification : 31/05/2023
 Validation : 31/05/2023
Page 1

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

Allergènes	Recette	Présent sur la ligne 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
Céleri	non	oui	non
Moutarde	non	non	non
Graines de 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
Sans gluten	x		Pas d'ingrédient contient de gluten

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France
Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20
Site Internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **27/02/2020**
Vérification : **31/05/2023**
Validation : **31/05/2023**
Page 2

Contact

Service Qualité	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
Service des Commandes	01 81 85 07 20	commande@premium-trading.fr

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France
Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20
Site Internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **27/02/2020**
Vérification : **31/05/2023**
Validation : **31/05/2023**
Page 3