

ÖMA MOZZARELLA 100g e

code article **55175**

description du produit



Tout le savoir-faire du fromager est nécessaire à la bonne élaboration de la Mozzarella. Le caillé coupé, les particules se relient à nouveau et développent l'acidité. La nouvelle structure est alors recoupée. Avec de l'eau chaude, le "pétrissage" de l'ensemble des nouvelles petites particules commence. La structure fibreuse propre à la Mozzarella se développe. Son goût fin et subtil en est sa principale caractéristique. Idéale sur pizza ou incorporée aux salades de crudités

1.article	
désignation gamme	Pasta Filata
désignation produit	Mozzarella 100g e
code article	55175
gen-code unité	4026913151758
agrément vétérinaire/réf.U.E	DE BY 305 EG
certification	DE -ÖKO-006
code-intrastat	04069088
organisme gestionnaire	Naturland

2.informations produit	
poids	100g e
unité d'emballage	10x100g e
affinage	aucune
dlc min.départ en jours	18
température de stockage	4° à 8°C
dimensions unité (L x l x h) en mm	135 x 50 x 80
ingrédients	LAIT pasteurisé de vache*, sel marin, cultures de bactéries lactiques, présure microbienne* =de l'agriculture biologique

3.emballage	
dimensions (L x l x h) en mm	395 x 140 x 103
poids emballage	film unité: 4g, carton: 110g
type emballage	film OPA-PE

4.palettisation	
hauteur en mm	1080
colis par couche	16
couches par palette	9
colis par palette	140

5.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	lisse, surface blanche légèrement jaune
apparence intérieure	structure blanche légèrement jaune, comme de la viande de poulet
consistance	ferme jusqu'à souple
odeur	fraîche, légèrement acide
goût	frais, légèrement acide



ÖMA MOZZARELLA 100g e

code article **55175**

6.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	40
matière grasse sur sec en %	45
matière grasse absolue en %	19
eau dans matière ss mat/grasse en %	73
NaCl	0,5
Informations générales: sans résidus conforme à l'ordonnance concernant les limites maximales de résidus, l'ordonnance concernant les substances nuisibles, l'ordonnance (UE) no. 466/2001 et de l'ordonnance (EWG) no. 2377/90.	

7.caractéristiques bactériologiques	
E.coli	<100KbE/g
salmonelles	non identifié dans 25g
listeria monocytogenes	non identifié dans 25g

8.Conformité aux réglementations
*Les produits sont élaborés, affinés et stockés conformément à l'ordonnance (UE) 853/2004, 854/2004? Du Parlement Européen et du Conseil en date du 29 avril 2004 et conforme à l'ordonnance (UE) 2073/2005 de la commission concernant les critères microbiologiques alimentaires
*Conforme à l'ordonnance (UE) n°1829/2003 et (UE) n° 1830/2003
*Conforme à l'ordonnance (UE) n°178/20032 concernant la sécurité des aliments
*Les matières premières, les matières secondaires, ingrédients et produits finis sont stockés sous des conditions hygiéniques optimales, traités selon les règles et préservés de toute influence à effet négatif sur la qualité.

9.informations nutritionnelles pour 100g / valeur sur la base de 100g ou 100ml du produit consommable	
valeur énergétique kJ / kcal	1026/247
protéines en g	18
glucides en g	1
dont sucre en g	1
lipides en g	19
dont acides gras saturés	12

10.allergènes	oui	non
dans le produit		
céréales contenant du gluten et produits dérivés		x
crustacés et produits dérivés		x
oeufs et produits dérivés		x
poissons et produits dérivés		x
fruits à coque		x
cacahuètes et produits dérivés		x
soja et produits dérivés		x
lait et produits dérivés	x	
céleri et produits dérivés		x
moutarde et produits dérivés		x
sésame et produits dérivés		x
dioxyde de soufre (SO2) et sulfites dans une concentration supérieure à 10mg/kg ou 10ml/l, indiqué comme SO2		x
lupin et produits dérivés		x
mollusques et produits dérivés		x

11.documents accompagnant la marchandise	
bordereau de livraison indiquant:	code article, dénomination produit, unités d'emballage (colis)
	sigle IK, dlc min.départ en jours, nombre de colis
	poids de la livraison, DLUO
signature: Lindenberg le	Carina Eltrich