

**DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

**Denominación legal de venta:** mezcla 50% mozzarella y 50% especialidad alimenticia.

**Descripción del producto:**

Mezcla con un 50 % de queso (pasta hilada de leche de vaca pasteurizada) y un 50% de especialidad alimenticia, en dados (cubitos) o rallado fino, envasado bajo atmósfera modificada; versión fresca y congelada.

**Ingredientes:**

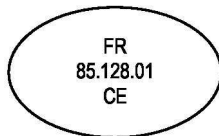
50 % mozzarella (leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácteos, coagulante)  
50 % especialidad alimenticia (agua, aceite de palma, proteínas de la leche, almidón, sales fundentes (E 331), sal, aroma, acidulante (E 330), conservante (E 202), colorante (E 160a)).  
Antiaglomerante (E 460 ii)

- Alérgenos según la directiva 2007/68/CE anexo III bis modificada: leche y producto a base de leche (incluidas la lactosa y la proteína de la leche).
- No está sujeto a las exigencias de etiquetado OGM descritas en los reglamentos (CE) N°1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento europeo y del Consejo del 22/09/03.
- No está ionizado y no contiene ingredientes ionizados.
- Microcontaminantes: conforme a la reglamentación vigente en lo relativo al plomo, las dioxinas y PCB, la aflatoxina M1, los pesticidas organoclorados y organofosforados y los residuos veterinarios.



**Centro de producción certificado ISO 9001.**

**Marca de identificación:**



| CRITERIOS                      | OBJETIVO         | LÍMITES ACEPTABLES |
|--------------------------------|------------------|--------------------|
| <b>Físico-químicos:</b>        |                  |                    |
| Extracto seco/peso total       | 52,5 – 53,5 %    | 52,0 -54,0 %       |
| Materia grasa/peso total       | 23,0 – 24,5      | -----              |
| Materia grasa/extracto seco    | 44,5 – 45,5 %    | ≥ 43,0 %           |
| pH (disolución) en el envase   | 5,80 – 6,00      | 5,60 – 6,20        |
| Na Cl                          | 1,3 – 1,6 %      | 1,0 – 1,9 %        |
| <b>Bacteriológicos:</b>        |                  |                    |
| <b>Criterios de seguridad:</b> |                  |                    |
| <i>Listeria monocytogenes</i>  | ausencia en 25 g | ausencia en 25 g   |
| <i>Salmonella spp</i>          | ausencia en 25 g | ausencia en 25 g   |
| <b>Criterios de higiene:</b>   |                  |                    |
| Escherichia coli               | < 10 / g         | < 100 / g          |
| Estafilococos coagulasa +      | < 10 / g         | < 100 / g          |
| <b>Otros criterios:</b>        |                  |                    |
| ASR (46 °C)                    | < 10 / g         | < 100 / g          |

**VALORES NUTRICIONALES MEDIOS**

|                                  | Por 100 g                 |
|----------------------------------|---------------------------|
| <b>Valor energético</b>          | <b>314 kcal – 1306 kj</b> |
| <b>Proteínas</b>                 | <b>21 g</b>               |
| <b>Glúcidos</b>                  | <b>5 g</b>                |
| <b>Lípidos (materias grasas)</b> | <b>23 g</b>               |

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

|         |  |
|---------|--|
| Aspecto | Hilo fino (rallado) o cubitos (dados) bicolor blanco y crema, antiapelmazante.   |
| Olor    | Débil, natural   |
| Textura | Versión fresca: no pegajosa en frío, fundente en caliente<br>Versión congelada: no pegajosa al descongelar, fundente en caliente |
| Sabor   | Poco intenso, natural  |

**Conservación – Duración:**

\* DLUO (fecha de consumo preferente): Atención: esta DLUO no es una garantía para el cliente

En versión fresca, 50 días

En versión congelada, 24 meses

\* Condiciones de almacenaje antes de apertura:

en versión fresca, 4 ± 2 °C

en versión congelada, - 20°C ± 2°C

\* No volver a congelar un producto una vez descongelado

\* Consejo de descongelación: 48 h a 4 °C +/-2 °C

\* Condiciones de almacenaje tras apertura: temperatura de 4 ± 2 °C

**VENTAJAS DEL PRODUCTO**

- \* Uso: destinado a la cocción - ingrediente de platos preparados
- \* Características: expansión en la cocción - no se oscurece, envolvente, filante y untuoso en boca.

- \* Puede utilizarse en horno transportador o de solera: según soporte y guarnición, unos 5 minutos a temperaturas de 270 a 320 °C
- \* Precauciones de uso y alegaciones nutricionales:  
Apto para dietas vegetarianas.



**FT Mezcla 50 / 50 mozzarella /  
especialidad alimenticia  
- 2,5 Kg**

**Código:** DR  
81:079

**DATOS LOGÍSTICOS**

|  | Mezcla fresca: dados / rallado  | Mezcla congelada: dados / rallado  |
|--|---|--|
| Unidad                                   | Tipo de envase: film PA/PE<br>Peso del envase ≈ 20 g<br>Marcado: DLUO y n° de lote<br>Dimensiones: 35,0 X 32,0 x ≈ 10 cm<br>Peso bruto: 2,5 kg  |  |
| Paquete                                  | Tipo: cartón<br>Peso del cartón ≈ 615 g<br>Marcado: n° lote - DLUO<br>Dimensiones: externa (L x a x alt en cm): 50,0 x 30,0 x 19,8<br>Peso bruto medio paquete: aprox. 10,7 kg<br>Peso neto medio paquete: 10 kg<br>4 UVC/paquete             | Tipo: cartón<br>Peso del cartón ≈ 545 g<br>Marcado: n° lote - DLUO<br>Dimensión: externa (L x a x alt en cm): 59,7 x 35,2 x 24,7<br>Peso bruto medio paquete: aprox. 16 kg<br>Peso neto medio paquete: 15 kg<br>6 UVC/paquete                        |
| Paletizado                               | Tipo palet: SNCF (80 x 120)<br>Marcado: nombre producto - n° lote<br>Peso bruto medio palet: aprox. 598 kg<br>Peso neto medio palet: 540 kg<br>Altura: 1932 mm<br>6 paquetes/capa<br>9 capas/palet<br>54 paquetes/palet<br>216 unidades/palet | Tipo palet: SNCF (80 x 120)<br>Marcado: cantidad - n° lote<br>Peso bruto medio palet: aprox. 405 kg<br>Peso neto medio palet: 360 kg<br>Altura: 1650 mm<br>4 paquetes/capa<br>6 capas/palet<br>24 paquetes/palet<br>equivalente a 144 unidades/palet |
| Precaución de paletizado/<br>empaquetado | Palets con película, apilado prohibido  |  |

*Esta ficha técnica corresponde a un producto estándar. Cualquier solicitud especial será objeto de un estudio específico.*

**Compete al comprador:**

- informarse de la reglamentación vigente en los países de comercialización del producto alimenticio y especialmente en lo relativo a autorizaciones, declaraciones, limitaciones, etiquetado, etc.

- comprobar la compatibilidad del producto con el uso que desea hacer del mismo.

La sociedad EURIAL queda eximida de cualquier responsabilidad relativa a la información que figura en la presente ficha técnica.