



Mezcla Mozzarella / Emmental – 50/50

Code : DR 81:086

DEFINICION PRODUCTO

Denominación legal de venta:

Surtido 50% de mozzarella y 50% de emmental fundido rallado.

Descripción de producto :

Bolsa de 2,5 kg de mezcla de mozzarella (pasta hilada de leche de vaca) y emmental fundido, rallado fino y envasado bajo atmósfera modificada.

Ingredientes:

50% de mozzarella francesa (leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos, coagulante, corrector de acidez: ácido cítrico), 50% de emmental fundido (emmental: min. 50% (lisozima de huevo), queso de leche pasteurizada de vaca, agua, almidón (E 1420), mantequilla, aroma, gelificante (E407), sales de fundición (E331, E339, E 452), sal), antiaglomerante: almidón de patata.

- Alergénicos según el anexo II del reglamento (UE) n° 1169/2011: Leche y producto a base de leche (incluida la lactosa).

- No está sujeto a requisitos de etiquetado de OMG que se describen en los Reglamentos (UE) n° 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22/09/03.

- No es ionizado y no contiene ingredientes ionizados.

- Microcontaminantes: conforme a la reglamentación vigente en cuanto al Plomo, las Dioxinas y PCB, Aflatoxina M1, los plaguicidas organoclorados y organofosforados y los residuos veterinarios.

Lugar de fabricación certificado ISO 9001, línea de producción certificada BRC/IFS



FR
85-128-001
CE

Marca de identificación:

CRITERIOS	OBJETIVO	LIMITES DE ACEPTACIÓN
Físico-Químicos:		
Materia Grasa/peso total	20,0 – 21,0%	> 19,6 %
Extracto seco	49,0 – 51,0%	> 49 %
Materia Grasa /Extracto-seco	41,0 – 42,0%	> 40 %
Na Cl	1,70 – 1,90 %	1,50 - 2,20 %
Bacteriológicos:		
<i>Criterios de Seguridad</i>		
Estafilococos coagulasa +	< 10 / g	< 100 / g
Listeria monocytogenes	< Aus./ 25g	< Aus./ 25g
Salmonella spp	< Aus./ 25g	< Aus./ 25g
<i>Criterios de Higiene</i>		
Escherichia coli a 44°C	< 10 / g	< 100 / g
<i>Otro:</i>		
Anaerobios sulfito-reductores	< 10 / g	< 100 / g

VALORES MEDIOS NUTRICIONALES

	Por 100 g
Energía	1240KJ / 294 Kcal
Grasas	20g
Hidratos de carbono	6.5 g

CARACTERISTICAS PRODUCTO

Aspecto	Rallado fino de color heterogéneo (blanco a crema) antiapelmazante
Olor	Franco y emmental
Textura	No pegajosa en frío, hila y es cremosa en caliente
Gusto	Franco y emmental

Conservación / Fecha de caducidad

- * Fecha de consumo preferente: 50 días a partir de la fecha de fabricación (atención que la fecha de consumo preferente no es una garantía para el cliente)
- * Condiciones de almacenamiento antes / después de la apertura: 4°C ±2°C
- * A consumir dentro de los 10 días después de la apertura.

VENTAJAS PRODUCTO

* Funcionalidades: Expansión en la cocción (prueba interna: 325 °C/ 5 min); hila, es cremoso y fundente en boca.

* Puede utilizarse en horno transportador o en horno de solera según el soporte y la guarnición (unos 5 min a T° de 270° a 330°)



Mezcla Mozzarella / Emmental – 50/50

Code : DR :81 :126

DATOS LOGISTICOS

	Designación
Unidad	Tipo (material): film de embalaje: film PA/PE Dimensiones: 35,0 X 35,0 x ≈ 10 cm Marcaje: FLUO (DD/MM/AA) y código de lote Peso neto medio: 2,5 kg Peso del embalaje: 21 g
Caja	Tipo (material): cartón Peso del cartón: 500 g Marcaje: Producto, Lote, FLUO (DD/MM/AA), EAN 128 Dimensiones externas en cm (L x l x h): 50,0 x 30,0 x 18,7 Peso bruto medio paquete: aprox. 10,5 kg Peso neto medio paquete: 10 kg Número de unidades por paquete: 4
Paletización	Tipo de palet: SNCF 80X120 Marcaje: Producto, N° de lote, FLUO (DD/MM/AAA), EAN 128 Peso medio bruto palet: aprox. 587 kg Peso medio neto palet: 540 kg Altura : 183 cm Número de cajas / capa: 6 Número de capas / palet: 9 Número de cajas/ palet: 54 Número de unidades por paquete: 216
Precaución de paletización / Embalaje	Palets con película, Productos frágiles, manejar con cuidado, no acumular
Nomenclatura aduanera	040690880

Esta hoja de datos corresponde a un producto estándar. Las peticiones especiales estarán sujetas a un estudio específico

Es responsabilidad del comprador:

- Solicitar información sobre la normativa en vigor en el país de la comercialización de los productos básicos y en particular en lo que respecta a la autorización, declaración, la limitación y el etiquetado...
- Comprobar la compatibilidad del producto con el uso que quiere hacer.
- En este contexto, la responsabilidad de Eurial no se puede buscar en la información contenida en esta ficha técnica.