



Mozzarella - Rallada gruesa / Tiras

Code : DR 54:004

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal de venta:

Francesa Mozzarella

Descripción del producto:

Queso de pasta hilada de leche de vaca pasteurizada, envasado bajo atmósfera protectora

Ingredientes:

Mozzarella (Pasteurizada leche de vaca, sal, fermentos lácteos (incluida la lactosa), coagulante, regulador de la acidez:ácido cítrico), antiaglomerante: Fécula 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.

Sitio de producción certificado

Iso 9001 : 2008

Iso 22 000 : 2005

BRC v 6

Halal



Marca de identificación:

FR
44.072.001
CE

CRITERIOS	OBJETIVO	LÍMITES ACEPTABLES
Físico-químicos:		
Extracto seco / peso total	50 - 52 %	49 - 54 %
Humedad / peso total	48 - 50 %	46 - 51 %
Materia grasa	20 - 22 %	
Materia grasa / extracto seco	40 - 42 %	40 - 45 %
NaCl	0,9 - 1,3 %	0,7 - 1,6 %
pH	5,2 - 5,5	5,0 - 5,6
Bacteriológicos:		
Criterios de seguridad:		
Listeria monocytogenes	Abs / 25g	Abs / 25g
Salmonella spp	Abs / 25g	Abs / 25g
Criterios de higiene:		
Estafilococos coagulasa +	< 10/g	< 100/g
Escherichia coli	< 10/g	< 100/g

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS

	Pour 100g	%CDR*
Energía	1231 KJ / 296 Kcal	15 %
Grasas	21 g	30 %
de las cuales ácidos grasos saturados	14.5 g	72 %
Hidratos de carbono	2.7 g	1 %
de los cuales azúcares	1 g	1 %
Fibras alimentarias	0 g	0 %
Proteínas	24 g	48 %
Sal	1.1 g	18 %

*Cantidad diaria recomendada para un adulto tipo (8400kJ / 2000kcal)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Producto	Tiras	Rallado
Dimensiones	4 x 3,2 x 6,4 mm	4 x 3,2 x 38 mm
Color	Blanco a crema	
Textura	Antiapelmazante, hila con el calor	
Sabor	Lácteo, ligeramente salado	

Conservación Duración

x FLUO:
Tiras : 60 días Rallado : 75 días
(Atención este FLUO no es una garantía cliente)

x Condiciones de conservación: 4 °C ± 2

VENTAJAS DEL PRODUCTO

Uso: destinado a la cocción. Para pizzas, puede utilizarse en horno transportador o de solera.

x Características: gran poder de expansión en la cocción, fundente, ligera coloración uniforme y gran capacidad de hilar con el calor

Precauciones de uso y alegaciones nutricionales: Apto para dietas vegetarianas



Mozzarella - Rallada gruesa / Tiras

Code : DR 54:004

DATOS LOGÍSTICOS

Producto		Bolsa 2,5 kg		Bolsa 2 kg	
Unidad	Peso neto: Dimensión ext. (lxalt): Tipo envase: Marcado:	2,5 kg 350 x 340 mm Film plástico Denominación, N° lote, FLUO, T° conservación		2 kg 350 x 325 mm Film plástico Denominación, N° lote, FLUO, T° conservación	
Empaquetado	Tipo: Número de unidades / paquetes: Dimensiones: Peso bruto medio / paquete: Peso neto medio / paquete:	Caja 4 500 x 300 x 187 mm 10,515 kg 10 kg		Caja 6 500 x 300 x 234 mm 12,728 kg 12 kg	
Paletización	Tipo palet: Peso bruto palet: Peso neto palet: Altura palet: Número de paquetes / capas: Número de capas / palets: Número de paquetes / palets:	80 x 120 EUR 590 kg 540 kg 1833 mm 6 9 54	100 x 120 785 kg 720 kg 1833 mm 8 9 72	80 x 120 EUR 556 kg 504 kg 1783 mm 6 7 42	100 x 120 739 kg 672 kg 1783 mm 8 7 56
Precaución de paletización / 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 autorización, declaración, limitación, etiquetado...

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

HCI, grupo EURIAL, queda eximido de cualquier responsabilidad relativa a la información que figura en la presente ficha técnica