

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