

**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:**

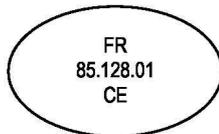
50 % mozzarella (leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácteos, coagulante)  
50 % especialidad alimenticia (agua, aceite de palma, proteínas de la leche, almidón, sales fundentes (E 331), sal, aroma, acidulante (E 330), conservante (E 202), colorante (E 160a)).  
Antiaglomerante (E 460 ii)

- 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 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.

**DATOS LOGÍSTICOS**

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