



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>FT</b>
<b>Mozzarella Fior Di Latte</b>	mars - 25
	Page 1/1

### Composition

**Description du produit :** Fromage au lait de vache pasteurisé

**Ingrédients :** Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques (dont lait), coagulant

**Origine du lait :** France

**Pays de transformation :** France

**Type de lait :** Lait de vache conventionnel

**Traitement du lait :** Pasteurisé

**DDM :** 40 jours à l'emballage

**Température de conservation avant ouverture :** +2°C/ +6°C

**Conditions de conservation après ouverture/décongélation :** Après ouverture, le produit se conserve entre +2°C et +6°C, à consommer dans les 4 jours

**Convient aux végétariens :** Oui

**Allergènes :** Lait

### Caractéristiques Microbiologiques

**Escherichia coli :** < 10 UFC/g

**Staphylococcus à coagulase + :** < 10 UFC/g

**Salmonelle spp :** Non détectée dans 25g

**Listeria monocytogènes :** Non détectée dans 25g

### Caractéristiques Physico-Chimiques

**Dimensions :** D75 x 206mm

**Extrait sec total :** 51%

**Matière grasse :** 23%

**Matière grasse/ Extrait sec :** 45%

**NaCl :** 1,1%

**pH :** 5,3%

### Propriétés Sensorielles

**Couleur :** Résiste aux hautes températures, ne brûle pas et reste blanche

**Texture :** Texture souple à froid. Texture moelleuse à chaud ; Fort pouvoir couvrant, fonte lente ; Excellent filant : long et épais

**Goût :** Bon goût de lait, légèrement salé

### INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)</b>	1293Kj/311Kcal
<b>Matières grasses (g) :</b>	23
<b>Dont AGS (g) :</b>	16
<b>Glucides (g) :</b>	3
<b>Dont sucres (g) :</b>	< 0,5
<b>Protéines (g) :</b>	23
<b>Sel (g) :</b>	1,1
<b>Calcium (mg) :</b>	560

### Conditionnement

<b>Nb unités / UL :</b>	4
<b>Longueur UL (en mm) :</b>	337
<b>Largeur UL (en mm) :</b>	276
<b>Hauteur UL (en mm) :</b>	396
<b>Volume UL (en dm3) :</b>	36.833
<b>Poids net UL (en kg) :</b>	10
<b>Poids emb. colis moyen (en kg) :</b>	0.53
<b>Poids brut UL moyen (en kg) :</b>	10.926
<b>Nb UL / couche :</b>	8
<b>Nb de couche / palette :</b>	4
<b>Nb UL / palette :</b>	32
<b>Nb unités / palette :</b>	128
<b>Longueur palette (en cm) :</b>	120
<b>Largeur palette (en cm) :</b>	80
<b>Hauteur palette (en cm) :</b>	172.9
<b>Volume total palette (en m3) :</b>	1.66
<b>Poids net / palette (en kg) :</b>	320
<b>Poids brut / palette moyen (en kg) :</b>	345

### Données Complémentaires

**Nomenclature douanière :** 0406200000

**EAN13 :** 3523230058018

**O.G.M :** N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03

**Ionisant :** N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé