

# FICHE DE DONNÉES

## MOZZ. FIORDILATTE VALCO JUL.VASCH. KG2,5

code morue 106031800

LAITERIE VALCOLATTE  
1914

VALCOLATTE SPA  
via Firenze 10 Valconasso c1 Ponterure  
29010 (PC)  
(Tél) +39 0523519043  
(Web) www.valcolatte.it

EXAMEN DE L'UN DES



MARQUE

LAITERIE VALCOLATTE  
1914  
Enzo Taniggi

CODE DOUANIERS

04061030

PRODUIT

PIZZERIA MOZZARELLA

NOM LÉGAL

Fromage frais étiré

ICCALTI AUTI IORISATION

IT 08 697 CE

POIDS

Poids net : 2,5 kg  
Poids Net Sec: -  
Type Poids : FIXÉ

TYPE DE COUPE

JULIENNE CLASSIQUE

INGRÉDIENTS

LAIT de vache pasteurisé\*, sel, présure, ferments lactiques \*Origine du lait : Italie

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Aspect physique : Coupe en julienne  
Structure : Fibreux et compact  
Clé: Typique, le lait  
Couleur: Crème blanche  
Odeur: Typique, le lait

VALEURS PHYSIQUES CHIMIQUES MOYENNES

Humidité (t.q.) %: 4751,5  
Matières grasses (t.q.) %: 22 ± 24  
Matières grasses (s.s.) %: 4153  
PH: 5,0 ± 5,35  
Protéine (t.q.) %: 21 ± 23  
Sel (NaCl) %: 0,60 + 1,0

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia coli : < 100 ufc/g  
Staphylococcus coagulatus : < 10 ufc/g  
Bacillus cereus : -  
Salmonelles spp. : Absent dans 25 g  
g Listeria monocytogenes : Absent dans 25

\*Règl. UE 2073/2005 et s.m.i.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie: 1240 kJ/299 kcal  
Graisse: 23g -  
- dont saturés: 16 g  
Glucides : 0,9g  
- dont sucre : 0,5g  
Protéine : 22 g  
Sel: 0,80g

DURÉE DE CONSERVATION

A CONSOMMER DANS : 30 JOURS

## CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver entre 0° et +4°C. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours

## ALLERGÈNES (REG. UE. 1169/2011)

	PRÉSENCE	CONTAMINATION CROISÉE
Céréales contenant du gluten, à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits dérivés.	N	N
Coquillages et produits à base de coquillages.	N	N
Oeufs et ovoproduits.	N	N
Poissons et produits à base de poisson.	N	N
Arachides et produits à base d'arachides.	N	N
Je suis et je suis des produits.	N	N
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).	ET	N
Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland, et leurs produits.	N	N
Céleri et produits à base de céleri.	N	N
Moutarde et produits à base de moutarde	N	N
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	N	N
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2 total.	N	N
Lupins et produits à base de lupins.	N	N

## TRANSPORT ET STOCKAGE

Température de transport +1°C. Conditions d'hygiène du moyen de transport : optimales. Autorisation sanitaire pour le transport. Le produit doit être stocké dans des entrepôts destinés aux produits finis frais, en évitant toute contamination croisée possible avec des produits adjacents

## TRAÇABILITÉ

Conformément au Règlement CE 178/2002 et ses modifications ultérieures, le lot qui identifie le produit est indiqué sur l'emballage et sur le DDT, il s'agit d'un code à 8 chiffres formé comme suit : 1970. X et Z sont des chiffres de contrôle générés automatiquement.

## HACCP

Nous déclarons avoir mis en œuvre, selon la méthode HACCP, le programme d'autocontrôle de l'entreprise et l'avoir élaboré conformément au Règlement (CE) n° 852/2004 et ses modifications ultérieures concernant l'hygiène des produits alimentaires

## CONDITIONNEMENT

Conforme au Règlement (FU) n° 1935/2004, Règlement (FU) 10/2011, Règlement (FU) 2023/2006, DM 21/03/73, DI 108 du 25/01/92 et DM 270/07, relatifs aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.

## OGM

Conformément au Règlement (UE) 1829/2003 et 1830/2003, le produit ne contient pas et ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés.

## RADIATIONS IONISANTES

Le produit n'a subi aucun traitement par rayonnement ionisant et les matières premières utilisées dans la production ne proviennent pas de zones sujettes à des accidents radiologiques

## NANO-MATÉRIAUX INGÉNIÉS

Le produit ne contient pas et n'est pas composé de nanomatériaux manufacturés

FICHE LOGISTIQUE

EAN13



8026160001123

Poids unitaire de vente (g)



2500

Poids du colis (kg)



10

Poids de la palette (kg)



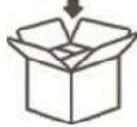
350

EAN14



08026160001123

Contenu du paquet



1 unité

Package pour la couche



5

Couches de palettes



7

Contenu de la palette



35

EMBALLAGE PRIMAIRE

Taille du paquet (cm)



32,0 (l) x 26,0 (l) x 10,5 (h)

Typologie : 1/2 plateau gastro

MATÉRIAU ET POIDS (g) :

PP 5 - polypropylène : 97,2

AUTRES 7 - Toutes autres matières plastiques : 8,36

LANGUES PRÉSENTES :

Italien, Français, Anglais, Allemand, Espagnol, Portugais,  
Néerlandais, Hongrois, Finnois, Suédois, Grec, Estonien, Tchèque,  
Polonais, Albanais,

EMBALLAGE SECONDAIRE

Taille du carton (cm)



53,8 (b) x 33,8 (l) x 23,5 (h)

Typologie : carton

MATÉRIAU ET POIDS (g) :

PAP 20 - carton ondulé : 593

PALETTE

Dimensions totales de la palette (cm)



120,0 (l) x 80,0 (l) x 179,5 (h)

Typologie : FUMIGATE EPAL