

MOZZ.FIOR IDTAIT LJA.URTG N ETVS.CUK2,
5co. d d190d6,8



EDVLCVDAAH TOD Pvi
avFrenr z1 Ei6lceiooc sv OcedretFr u29z9
00L(0Ar6()
+2 93u+3z295+
04rW(bbbwPi6lci6i.rwvd
RHEITICNH zw9 HV u9/zz/u9u+



BRDN



LUTACMT LC H

04061030

ORC ULA

PIZZERIA MOZZARELLA

VHGDV NDMH

Fromage frais à pâte filée

SHDVAS DUASCRIZDAICN

IT 08 697 CE

4HIGSA

Poids net: 2,5
Poids net sec : -
Type Poids : FIXÉ

ALLEZ

JULIENNE GRANDE

INGRH IHNAT

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

THNTCRIDV LSDRDLAHRITAILT

Aspect physique : Coupe julienne
Structure : Uniforme et soutenu, avec des fibres
Goût : Typique, lactique
Couleur: Crème blanche
Odeur : Typique, lactique

DEHRDGH LSHMILDV-OSYTILDV EDVUHT

Humidité (tq) % : 50 ÷ 52
Matières grasses 24 ÷ 26
(tq) % : Matières 48 ÷ 54
5,2 ÷ 5,3
grasses (ss) % : pH : 20 ÷ 22
Protéines (tq) % : Sel (NaCl) 0,30 ÷ 0,60

NUARIAICNDV EDVUHT aCR z99 G

Énergie : 1297 kJ / 313 kcal 25
g 18
Matières grasses : - dont saturées 90,9
Glucides : - dont 0,7
sucre : g 21
Protéine : g
Sel : 0,49 g

MILRCBICVCGILDV LSDRDLAHRITAILT

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

*Règl. UE 2073/2005 et smi

TSHVaVlaH

A CONSOMMER DANS : 25 JOURS

TACRDGH LCN IAICNT

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

DVVHRGHNT 0RHGw UHw zz12/u9zz		
	PRÉSENCE	CONTAMINATION CROISÉE
Céréales contenant du gluten, c'est-à-dire : 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 produits à base d'oeufs.	N	N
Poisson et produits de la pêche	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

ARDNTOCRA DN TACRDGH

Température de transport +4°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

ARDLHDBIVIA Y

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.

SDLLO

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

ODLKDGING

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

CGM

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

ICNISANT RD IDAICNT

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

HNGINHHRH NDNC-MDAHRIDVT

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

VCGITAILT TSHHA

EAN 13



8026160007491

Poids unitaire de vente (g)



2500

Poids du colis (kg)



2,5

Poids de la palette (kg)



350

EAN 14



48026160003873

Contenu du paquet



4 unités

Paquets pour Layer



5

Couches de palettes



7

Contenu de la palette



35

ORIMDRY ODLKDGING

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, finnois, suédois, grec, estonien,
Danois, Tchèque, Polonais, Albanais,

ODLKDGING SEC AU THLCN

Taille du carton (cm)



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

Typologie : carton

MATÉRIAU ET POIDS (g) :
PAP 20 - carton ondulé : 593

EMPORTER

Dimensions totales de la palette (cm)



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

Typologie : FUMIGATE EPAL

DATA SHEET

MOZZ.FIOR DITALIA JUL.GRANDE VASC.KG2,5
cod. 119061854



VALCOLATTE SPA
via Firenze 16 Valconasso di Pontenure
29010 (PC)
(Tel) +39 0523519043
(Web) www.valcolatte.it

REVISIONE 1.0 DEL 20/11/2023



BRAND



CUSTOM'S CODE

04061030

PRODUCT

MOZZARELLA PIZZERIA

LEGAL NAME

Fresh stretched curd cheese

HEALTH AUTHORIZATION

IT 08 697 CE

WEIGHT

Net Weight: 2,5
Net Weight Dry: -
Type Weight: FIXED

CUT TYPE

JULIENNE GRANDE

INGREDIENTS

Pasteurized cows MILK*, salt, rennet, lactic ferments *Origin of milk: Italy

SENSORIAL CHARACTERISTICS

Physical Aspect : Julienne cut
Structure : Uniform and supported, with fibers
Taste : Typical, lactic
Color: White cream
Smell : Typical, lactic

AVERAGE CHEMICAL-PHYSICAL VALUES

Humidity (t.q.) %: 50 ÷ 52
Fat (t.q.) %: 24 ÷ 26
Fat (s.s.) %: 48 ÷ 54
pH : 5,2 ÷ 5,3
Protein (t.q.) %: 20 ÷ 22
Salt (NaCl) %: 0,30 ÷ 0,60

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energy : 1297 kJ / 313 kcal
Fat : 25 g
- of which saturated : 18 g
Carbohydrates : 0,9 g
- of which sugar : 0,7 g
Protein : 21 g
Salt : 0,49 g

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Escherichia coli : < 100 ufc/g
Staphylococcus coag. +: < 10 ufc/g
Bacillus cereus: -
Salmonella spp: Absent in 25 g
Listeria monocytogenes: Absent in 25 g

*Reg. UE 2073/2005 e s.m.i.

SHELFLIFE

TO BE CONSUMED WITHIN: 25 DAYS

STORAGE CONDITIONS

Store between 0° and +4°C. After opening, store in the refrigerator and consume within 3 days

ALLERGENS (REG. UE. 1169/2011)

	PRESENCE	CROSS-CONTAMINATION
Cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derived products.	N	N
Shellfish and shellfish products.	N	N
Eggs and egg products.	N	N
Fish and fish products	N	N
Peanuts and peanut products.	N	N
Soy and soy products.	N	N
Milk and milk-based products (including lactose).	Y	N
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and their products.	N	N
Celery and celery-based products.	N	N
Mustard and mustard-based products	N	N
Sesame seeds and sesame seed products.	N	N
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as total SO ₂ .	N	N
Lupins and products based on lupins.	N	N

TRANSPORT AND STORAGE

Transport temperature +4°C. Hygienic conditions of the means of transport: optimal. Health authorization for transport. The product must be stored in warehouses intended for fresh finished products, avoiding any possible cross-contamination with adjacent products

TRACEABILITY

In compliance with EC Reg. 178/2002 and subsequent amendments, the batch that identifies the product is indicated on the packaging and on the DDT, it is an 8-digit code formed as follows: 1970. X and Z are automatically generated check digits.

HACCP

We declare to have implemented, according to the HACCP method, the company self-control program and to have drawn it up in compliance with Reg. (EC) no. 852/2004 and subsequent amendments concerning the hygiene of food products

PACKAGING

In compliance with Reg. (EU) n° 1935/2004, Reg. (EU) 10/2011, Reg. (EU) 2023/2006, DM 21/03/73, DL 108 of 25/01/92 and DM 270 /07, relating to materials and objects intended to come into contact with food products.

OGM

In compliance with Reg. (EU) 1829/2003 and 1830/2003 the product does not contain and does not come from genetically modified organisms.

IONIZING RADIATIONS

The product has not been subjected to any treatment with ionizing radiation and the raw materials used in production do not come from areas subject to radiological accidents

ENGINEERED NANO-MATERIALS

The product does not contain and is not made up of engineered nano-materials

LOGISTICS SHEET

EAN 13



8026160007491

Sales Unit Weight (g)



2500

Package weight (kg)



2,5

Pallet weight (kg)



350

EAN 14



48026160003873

Package Content



4 Unità

Packages for Layer



5

Pallet Layers



7

Pallet Content



35

PRIMARY PACKAGING

Pack size (cm)



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

Typology: 1/2 gastro tray

MATERIAL & WEIGHT (g):
PP 5 - polypropylene: 97.2
OTHER 7 - All other plastic materials: 8.36

LANGUAGES PRESENT:
Italian, French, English, German, Spanish, Portuguese, Dutch, Finnish, Swedish, Greco, Estonian, Danish, Czech, Polish, Albanese,

SECONDARY PACKAGING

Carton size (cm)



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

Typology: cardboard

MATERIAL & WEIGHT (g):
PAP 20 - corrugated cardboard: 593

PALLET

Pallet total size (cm)



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

Typology:EPAL FUMIGATE