

FICHE TECHNIQUE

MOZZ.VALCO OCC.B125 VAgCS.HK.B
gGU DGE Rco. 1d0d6d4dd



VALCOLATTE SPA via
Firenze 16 Valconasso di Pontenure 29010 (PC)
(Tél.) +39 052S519043
(Web) www.valcolatte.it RÉVISION 1.0
DU 28/03/2024



MARQUE



CODE DE MARCHANDISE

04061030

PRODUIT

BOCCONCINO MOZZARELLA

NOM LÉGAL

Fromage de pâtes fraîches filata.

AUTORISATION SANITAIRE

IT 08 697 CE

POIDS

Poids net : 2 kg
Poids net égoutté : 1 kg (125 g chacun de mozzarella)
Type de poids : FIXÉ

TYPE DE COUPE

INGRÉDIENTS

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

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Aspect: Sans écorce, peau à la texture tendre, surface lisse, brillante et homogène Structure de fibres douces, avec présence de
Structure: lactosérum
Saveur: Typique,
Couleur: lait Lait blanc
Odeur: Typique, lait

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES-PHYSIQUES

Humidité (telle quelle) % : 58 + 62
Matières grasses (telles
quelles) % : Matières grasses 43 + 523
(nom 5,0 + 5,4
sec) % : pH : Protéines (telles quelles) % : 16 + 18
Sel (NaCl) % : 0,50 + 0,9

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Valeur énergétique : 1001 kJ / 241 kcal 19 g
Graisses :
-- dont saturées :
Glucides : -- dont sucres :
Protéines :
Sel (NaCl) :

13 g
0,5 g
0,5 g
17 g
0,68 g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

*Rég. UE 2073/2005 et modifications et intégrations ultérieures

VIE UTILE

A CONSOMMER AVANT : 30 JOURS

CONDITIONS DE STOCKAGE

Conserver entre 0 °C et +4 °C.

ALLERGÈNES (RÈGLEMENT UE 1169/2011)

	PRÉSENCE	CONTAMINATION CROISÉE
Céréales contenant du gluten, à savoir : blé (comme l'épeautre et le blé khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs variétés hybrides et produits dérivés.	Non	Non
Crustacés et produits à base de crustacés.	Non	Non
Oeufs et produits à base d'œufs.	Non	Non
Poissons et produits à base de poisson.	Non	Non
Cacahuètes et produits à base de cacahuètes.	Non	Non
Soja et produits à base de soja.	Non	Non
Lait et ses dérivés (dont le lactose)	Ouais	Non
Fruits à coque, c'est-à-dire : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix australiennes et produits dérivés,	Non	Non
Céleri et produits dérivés.	Non	Non
Moutarde et produits dérivés.	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total.	Non	Non
Lupins et produits à base de lupins.	Non	Non

TRANSPORT ET STOCKAGE

Température de transport +4 °C. Conditions d'hygiène du moyen de transport : optimales. Autorisation sanitaire de transport.
Le produit doit être stocké dans des entrepôts destinés aux produits finis frais, en évitant toute éventuelle contamination croisée avec des produits adjacents.

TRAÇABILITÉ

Conformément au Règlement CE 178/2002 et modifications ultérieures. Le lot qui identifie le produit doit être indiqué sur l'emballage et sur le document de transport, il s'agit d'un code à 8 chiffres formé comme suit : Les Z sont des chiffres de contrôle générés automatiquement.

HACCP

Il est déclaré avoir mis en œuvre, conformément à 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 relatives à l'hygiène des produits alimentaires.

CONDITIONNEMENT

Conformément au Règlement (UE) n° 1935/2004, Règlement (UE) 10/2011, Règlement (UE) 2023/2006, Décret ministériel 21/03/73, Décret législatif 108 du 25/01/92 et Décret ministériel 270/07, relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

OGM

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

RAYONNEMENT IONISANT

Le produit n'a été soumis à aucun traitement aux rayonnements ionisants et les matières premières utilisées pour sa production ne proviennent pas de zones touchées par des accidents radiologiques.

NANOMATÉRIAUX D'INGÉNIERIE

Le produit ne contient ni n'est constitué de nanomatériaux manufacturés.

DOSSIER LOGISTIQUE

Emballage EAN



8026160003097

Poids de l'unité de vente (g)



1000

Poids du colis (kg)



4

Poids de la palette (kg)



252

EAN en vrac



08026160003097

Contenu du paquet



4 unités

Faisceaux par couche



9

Couches par palette



7

Contenu de la palette



63

EMBALLAGE PRIMAIRE

Taille du colis (cm)



26,0 (l) x 16,0 (l) x 9,5 (h)

TYPE: verre

MATÉRIEL ET POIDS (g) :
AUTRES 7 - Toutes autres matières plastiques : 5.02
PP 5 - polypropylène : 51,5

LANGUES PRÉSENTES :
Italien, anglais, français, allemand,
albanais, suédois, espagnol,
finnois, grec, roumain,

EMBALLAGE SECONDAIRE

Taille du colis (cm)



32,7 (l) x 27,5 (l) x 22,0 (h)

TYPE : carton

MATÉRIEL ET POIDS (g) :
PAP 20 - carton ondulé : 442

PARLER

Taille totale de la palette (cm)



120 (l) x 80 (l) x 169 (h)

TYPE : FUMIGATION EPAL