

# Fiche Technique – Mozzarella 40+ râpée 4 mm (6 x 1 kg)

Date d'émission : 12/10/2020

Code ERP : 14010120

## Ingrédients

| Ingrédient          | Pourcentage |
|---------------------|-------------|
| Lait pasteurisé     | 96,6 %      |
| Amidon              | 2 %         |
| Sel                 | 1,2 %       |
| Présure microbienne | < 1 %       |
| Ferments lactiques  | < 1 %       |

## Valeurs nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles (pour 100 g) |                    |
|--------------------------------------|--------------------|
| Énergie                              | 1224 kJ / 293 kcal |
| Protéines                            | 25,5 g             |
| Glucides                             | 1,7 g              |
| dont sucres                          | 0,1 g              |
| Lipides                              | 20,6 g             |
| dont acides gras saturés             | 14,2 g             |
| Fibres alimentaires                  | 0 g                |
| Humidité                             | 47,4 %             |
| Sel                                  | 1,2 g              |
| pH                                   | 5,4                |

## Informations sur les allergènes

| Allergène | Présence |
|-----------|----------|
| Lait      | Oui      |
| Lactose   | Oui      |
| Gluten    | Non      |
| Œuf       | Non      |
| Poisson   | Non      |

|                |     |
|----------------|-----|
| Arachides      | Non |
| Soja           | Non |
| Fruits à coque | Non |
| Céleri         | Non |
| Moutarde       | Non |
| Sésame         | Non |
| Sulfites       | Non |
| Lupin          | Non |
| Mollusques     | Non |

## Caractéristiques microbiologiques

| Caractéristiques microbiologiques   |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Enterobacteriaceae                  | < 1000 ufc/g   |
| E. coli                             | < 100 ufc/g    |
| Staphylocoques à coagulase positive | < 100 ufc/g    |
| Levures                             | < 100000 ufc/g |
| Moisissures                         | < 5000 ufc/g   |
| Listeria monocytogenes              | Négatif / 25 g |
| Salmonella                          | Négatif / 25 g |

## Autres informations

### Processus :

Conditionnement du fromage, découpe, râpage, emballage sous atmosphère protectrice et étiquetage, puis stockage au froid.

**Forme :** 4,2 mm

**Poids :** 6 × 1 kg

**Atmosphère protectrice :** CO<sub>2</sub> / N<sub>2</sub> (O<sub>2</sub> < 3 % pendant la transformation)

**Statut OGM :** Produit sans OGM conformément aux réglementations européennes 1829/2003 et 1830/2003.

**Durée de conservation :** 10 semaines à une température maximale de 7 °C.

**Autorisation :** Ikbel Ben Amor – Service Assurance Qualité