



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Mozzarella
Descriptif produit :	Frais.
Conservation :	Frais, +4 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 12.000 Sachet de 0.125 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : LAIT entier, sel, correcteur d'acidité : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France, Belgique, Italie, Luxembourg

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	Italie
N° d'agrément :	IT 03 1 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	27
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	04061030 - Mozzarella frais, même dans un liquide, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	135 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	36 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	140 système métrique		

Atouts

Atout : Un incontournable fromage italien pour les salades d'été et les bonnes pizzas.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
903	217	16	13	1.3	1	0.01	17	0.7

Vitamines : Calcium (mg) : 350.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.06

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.125	0	1	Sachet			
Couche	24	0	192	Sachet	16		
Palette	216	454	1728	Sachet	144	1200x800x1070	03428209069609
Colis	1.5	2.98	12	Sachet		300x192x102	08025025002527
Sachet	0.125	0.231	1	Sachet			8025025000509

Poids net égoutté : 0.125