



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 8.000 Pièce unitaire de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	Ingrédients : LAIT, sel, correcteur d'acidité: acide citrique

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	UE

** 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) :	38
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	197 mm	Hauteur de l'unité de consommation	60 mm
Largeur de l'unité de consommation	115 mm		

Atouts

Atout : Texture fondante en bouche à froid, bon filand à chaud.

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

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							
1,080	260	19	13	2.2	1.6	0	20	0.9

Vitamines : Calcium (mg) : 400.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.05

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
Sachet	1	0	1	Pièce unitaire			
Paquet	1	1.006	1	Pièce unitaire		197x115x60	3428200379462
Couche	88	0	88	Pièce unitaire	11		
Palette	504	548	504	Pièce unitaire	63	1200x800x990	03428209919614
Colis	8	8.3	8	Pièce unitaire		385x188x140	03428208379464
Pièce unitaire	1	1	1	Pièce unitaire			3428200379462