

# MOZZARELLA COSSETTE

Barquette 3 kg

## CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage frais à pâte filée avec sérum.
- Mozzarella Cossette en barquette de 3 kg
- 36 % MG sur Extrait Sec – 17 % MG sur Poids Total
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, présure, sel, correcteur d'acidité E330, conservant : E202, antiagglomérant E460ii

*Ce fromage frais à pâte filée est un grand classique italien, dont le succès ne fait que croître*

## INFORMATIONS USINE / EXPORT

### USINE :

Désignation du produit **MOZZARELLA COSSETTE 3 kg**

Marque commerciale :

Origine **ITALIE**

HACCP : oui  non  ISO : non  oui

CNUF **48130**

N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

### EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 10 20**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

## VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Calcium	Lipides	Glucides	Protides	Energie
200 mg	18.5 g	1.10 g	21 g	255 kcal

## INFORMATIONS SANITAIRES

Coliformes totaux 30°/g

< 100 UFC

Escherichia coli

<10 UFC

Staphylococcus aureus/g < 10 UFC

Listeria monocytogènes / 25 g Absence

Salmonella / 25g Absence

Aucun ingrédient contenant des OGM n'intervient dans la fabrication.

Absence de dioxine tant dans le produit que dans l'ensemble des ingrédients utilisés.

Allergènes : laits et ses dérivés.

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **011980**

EAN 13 **8018250001717**

DLC **20 jours**

DUN 14 .

Conservation : **Entre 2 et 4° C**

Gencod variable

### POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	3 kg	3.1 kg	32	25	8
COLIS	12 kg	12.4 kg	54	34	20
PALETTE	288 kg		120	80	120

### CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
4	4	6	24	96

## NOS CONSEILS :

*Ce conditionnement est idéal pour les salades.*