

MOZZARELLA COSSETTE

Barquette 3 kg

CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage frais à pâte filée avec sérum.
- Mozzarella Cossette en barquette de 3 kg
- 44 % MG sur Extrait Sec – 17 % MG sur Poids Total
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, présure, sel, acide citrique.

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**
N° d'agrément CEE usine **IT 19 027 CE**
N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

Marque commerciale :
HACCP : oui non ISO : non oui

Origine **ITALIE**
CNUF **48130**

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 < 10 UFC
Listeria monocytogènes / 25 g Absence
Escherichia coli Absence
Salmonella / 25g Absence
Staphylococcus aureus/g Abs dans 10 g

Aucun ingrédient contenant des OGM n'intervient dans la fabrication.
Absence de dioxine tant dans le produit que dans l'ensemble des ingrédients utilisés.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **011980**

EAN 13 **8018250001717**
DUN 14 .
Gencod variable

DLC **20 jours**
Conservation : **Entre 2 et 4° C**

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	3 kg	3.1 kg	30	25	8
COLIS	12 kg	12.4 kg	50	30	18
PALETTE	1 296 kg	1 339.2 kg	120	80	

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
4	9	12	108	432

NOS CONSEILS :

Ce conditionnement est idéal pour les salades.