CIPF CODIPAL	*Fiche Technique Produit fini*	
	MOZZARELLA 125G MONTEVERDI	
	Fromage à pâte filée	Date de création : 18/06/15
		Date de révision : 02/08/2025
	Code : 3101347	Indice de révision : G

INGREDIENTS

Lait de vache pasteurisé (origine UE), sel, présure microbienne, correcteur d'acidité : acide citrique.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètre	Valeur cible
Forme	Sphéroïde
Couleur	Blanc, laiteux
Saveur	Délicat, typique du fromage frais
Odeur	Typique du fromage frais

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètre	Valeur cible
Gras sur sec	45-48.5 %
pH	5,70-6.10

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Valeur cible
Listeria monocytogenes (/25 g)	Non-détecté
Staphylococoques coagulase + (UFC/g)	< 10
Escherichia coli (UFC/g)	< 100
Levures et moisissures (UFC/g)	< 50000

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	227 kcal 947 kJ
Matières grasses Dont acides gras saturés	17g 12g
Glucides dont sucres	0,8g 0,8g
Protéines	17.5g
Sel	0,4g

CIPF CODIPAL	*Fiche Technique Produit fini*	
	MOZZARELLA 125G MONTEVERDI	
	Fromage à pâte filée	Date de création : 18/06/15
		Date de révision : 02/08/2025
	Code : 3101347	Indice de révision : G

CONSERVATION

- Température : À conserver au frais entre +2°C et +6°C
- Durée de vie totale : 32 jours

OGM, ALLERGENES, IONISATION

- OGM

Les matières utilisées pour l'élaboration du produit défini par le présent document ne sont pas issues/ élaborées à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est pas soumis à étiquetage complémentaire tel que définit par les règlements 1829 et 1830/2003 du 22/09/2003.

- Allergènes

Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

- Ionisation

Le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

IDENTIFICATION, TRACABILITE

- Numéro d'agrément sanitaire :

DE
BY 13045
EG

PACKAGING

Unité logistique	UVC Emballage primaire	Colis Emballage secondaire	Couche	Palette
Description	Sachet coussin	Carton		Euro (Export) Epal (Italie)
Poids net égoutté	125g ℮			
Poids net	200g			
Nombre d'UVC par :		20	200	2600
Nombre de colis par :			10	130
Nombre de couche par :				13