

## MOZZARELLA INDUSTRIAL ANTONELLA TACOS 2 KG.

### INFORMACIÓN GENERAL:

#### PRESENTACIÓN:

**Rallado en tacos 4 x 4 mm aprox.**

#### NOMBRE DEL PRODUCTO:

**MOZZARELLA INDUSTRIAL ANTONELLA TACOS 2 KG.**

Nuestro Código Código Cliente

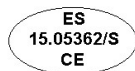
**CÓDIGOS:** ML-395 9068 009025

#### DENOMINACIÓN LEGAL:

Queso Mozzarella

**CÓDIGO ARANCELARIO:** 0406 2090 9990

**Marca Sanitaria:** **DESCRIPCION DEL LOTE:**



Código interno del producto precedido por el último dígito del año en curso y seguido del día de envasado según el calendario juliano.

#### INFORMACIÓN COMERCIAL:

**CÓDIGO EAN 13 unidad:** **DUN 14** **TIPO IVA:**  
8422241808696 08422241511329 0 %

8422241808696



8 422241 808696 >

Envasado en atmósfera protectora

**TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:** 0 - 8 °C

**CONSUMO PREFERENTE(EN DÍAS):** 60

**CADUCIDAD SECUNDARIA (EN DÍAS):** 3



#### LISTA DE INGREDIENTES:

**QUESO MOZZARELLA**

Ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, coagulante microbiano. Antiaglomerante (almidón)

Origen de la leche: (UE)

### INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS (%)

HUMEDAD	47 - 50
EXTRACTO SECO	50 - 53
MATERIA GRASA TOTAL	18 - 24
SAL	0,9 - 1,9

#### DATOS ORGANOLÉPTICOS:

SABOR	Lácteo suave
AROMA	Lácteo suave
COLOR	Blanco-marfil
CONSISTENCIA	Elastica y suave

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (%) Valores medios en 100 g.

VALOR ENERGÉTICO (kJ / kcal)	1209 / 291
GRASAS (g)	21
de las cuales SATURADAS(g)	14
de las cuales TRANS(g)	< 2
HIDRATOS DE CARBONO(g)	3,4
de los cuales AZÚCARES(g)	0,5
PROTEÍNAS (g)	22
SAL	1,4

#### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

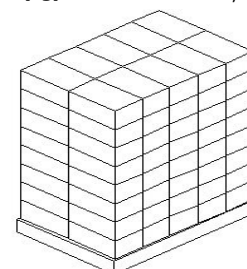
SALMONELLA	Ausencia-Absence/25g.
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia-Absence/25g.
E- COLI	< 100 ufc/g.
STAPH. COAGULASA +	< 10 ufc/g.
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 1000 ufc/g.

### MEDIDAS, PESOS Y ALTURAS

<b>PESO NETO UNIDAD(kg):</b>	2,000
<b>PESO BRUTO UNIDAD(kg):</b>	2,019
<b>NÚMERO DE ENVASES x CAJA:</b>	3
<b>PESO BRUTO CAJA(kg):</b>	6,32
<b>PESO NETO CAJA(kg):</b>	6,00
<b>PESO FIJO/VARIABLE:</b>	FIJO/FIXED
<b>DIMENSIONES UNIDAD LxAxA(aprox.):</b>	420 x 235 x 50 mm.
<b>DIMENSIONES CAJA LxAxA:</b>	395 x 233 x 205 mm.

### PALETIZACIÓN:

<b>NÚMERO DE CAJAS POR PALET:</b>	80
<b>NÚMERO CAJAS POR CAPA:</b>	10
<b>NÚMERO DE CAPAS POR PALET:</b>	8
<b>ALTURA DE PALET (mm):</b>	1790
<b>MEDIDAS DEL PALET (mm):</b>	1200 x 800
<b>PESO BRUTO PALET (kg):</b>	526,74
<b>PESO NETO PALET (kg):</b>	480,00





### INFORMACIÓN SOBRE MATERIALES RECICLABLES (POR ENVASE)

<b>EMBALAJES PRIMARIOS:</b>	/Otros Materiales/Plástico Flexible/
<b>EMBALAJES SECUNDARIOS:</b>	Otros Materiales/Papel y Cartón <=100 g/Papel y Cartón > 100 g/Plástico/
<b>EMBALAJES TERCIARIOS:</b>	Madera y Corcho/Papel y Cartón > 100 g/Plástico/

### INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS

Leche y sus derivados incluida la lactosa	SI
Huevo y productos a base de huevo	NO
Cereales que contengan gluten (y/o variedades híbridas): trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut, productos derivados de los anteriores	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Frutos de cáscara:(almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféngicos, nueces macadamia o nueces des Australia y productos derivados de los anteriores.	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Pescado y productos a base de pescado:	NO
Soja y Productos a base de Soja	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO

### OTRAS INFORMACIONES:

Este producto cumple con la legislación vigente de la U.E.

- Reglamento (CE) nº 852/2004 y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1829/2003 y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.