

Les fromagers de Saint-Omer	<i>Fiche Matière Première</i>	
	MOZZARELLA	
		Date de création : 20/04/05
	<i>Fromage à pâte filée</i>	Date de révision : 22/02/17
	Code matière : 322010	Indice de révision : 16

INGREDIENTS

Dénomination	Quantité %	Origine	Origine géographique
Mozzarella :	98%		
Lait de vache pasteurisé	> 96%	ANIMALE	UE DES 15
Sel	< 2%	MINERALE	UE
Ferments lactiques	< 2 %	MICROBIENNE	UE + USA
CaCl ₂ (auxiliaire technologique : E509)	traces	MINERALE	UE
Coagulant	traces	MICROBIOLOGIQUE	UE
Antiagglomérant : cellulose (E460ii)	≤2%	VEGETALE	UE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Couleur :** Blanc crémeux uniforme
- **Texture :** Fibreuse, ferme, facile à couper grossièrement
- **Goût :** Frais, légèrement acide

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Valeur cible
Matière grasse sur extrait sec	38 – 46
Matière grasse sur produit fini	19-26,6
Humidité	45 – 51
Sel (NaCl)	0,6 – 1,8
pH	5 – 5,60

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Valeur cible
Listeria (/25 g)	absence
Staphylococcus coagulase + (/g)	≤ 100
Escherichia Coli (/g)	≤ 100
Moisissures (/g)	≤ 5000 (à DLUO)

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
Energie	302 Kcal 1266 kJ
Matières grasses <i>Dont Acides Gras Saturés</i>	22g 15g
Glucides	<2 g

Les fromagers de Saint-Omer	<i>Fiche Matière Première</i>	
	MOZZARELLA	
		Date de création : 20/04/05
	<i>Fromage à pâte filée</i>	Date de révision : 22/02/17
	Code matière : 322010	Indice de révision : 16

<i>Dont Sucres</i>	<i><1 g</i>
Protéines	25g
Sel	1.2g
<i>Sodium</i>	0,47 g

CONSERVATION

Conditionné sous atmosphère protectrice

- **Température** : 4 à 8°C
- **Après ouverture** : à consommer dans les 3 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

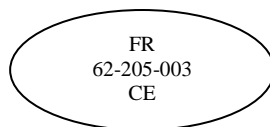
Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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 :



Numéro de lot : SAGGGAMA

S Usine	A Année	GGG Quantième ascendant	A Ligne	MA Equipe
------------	------------	-------------------------------	------------	--------------