

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 : 24/03/22
	Code matière : 322010	Indice de révision : 25

INGREDIENTS

Dénomination	Quantité %	Origine	Origine géographique
MOZZARELLA	98% dont :		
Lait de vache pasteurisé	> 96%	ANIMALE	UE / ROYAUME-UNI
Sel	< 2%	MINERALE	UE / ROYAUME-UNI
Ferments lactiques	< 2 %	MICROBIENNE	UE / ROYAUME-UNI / USA / AUSTRALIE
CaCl ₂ (auxiliaire technologique : E509)	<0,5%	MINERALE	UE / ROYAUME-UNI
Coagulant	<1%	MICROBIOLOGIQUE	UE / ROYAUME-UNI /
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 – 48%
Matière grasse sur produit fini	19-24,5%
Humidité	45 – 52%
Sel (NaCl)	0,5-1,4%
pH	5 – 5,70

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
Energie	302 kcal 1259 kJ
Matières grasses	22g
<i>Dont Acides Gras Saturés</i>	15g

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 : 24/03/22
	Code matière : 322010	Indice de révision : 25

Glucides <i>Dont Sucres</i>	<2 g <1 g
Protéines	26g
Sel <i>Sodium</i>	1,2g 0,48 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
------------	------------	-------------------------------	------------	--------------