FICHE TECHNIQUE

Cagliata

48 % de MG sur extrait sec · caillé non affiné · euroblock

Cagliata / 48 % MG/ES

Version **01** Date **11-11-2026**

1 Nom et description du produit

NOM DU PRODUIT	ESPÈCE	CODE DE LA NOMENCLATURE COMBINÉE
Cagliata	Lait de vache	**0406 10**

PAYS D'ORIGINE	MARQUE D'IDENTIFICATION	ÉTABLISSEMENT
Union européenne (pays confirmé dans chaque offre)	Indiquée sur le certificat sanitaire	Laiterie agréée UE (règl. (CE) n° 853/2004)

Description	Fromage frais à la présure non affiné (cagliata) en euroblock, 48 % de matière grasse sur extrait sec, fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé et standardisé. Matière première pour la pâte filée (mozzarella, fromage à pizza).
Ingrédients	Lait pasteurisé, stabilisant chlorure de calcium, présure microbienne, ferments lactiques, sel.
Couleur	Blanc à jaune pâle, uniforme
Croûte, trous	Lisse ; légères empreintes de moule ou de sac admises. Sans trous ; quelques petits trous isolés près de la surface admis
Goût et odeur	Typiques du fromage frais, francs, légèrement acidulés

2 Spécifications de qualité

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Paramètre	Spécification
Matière grasse sur extrait sec	48 %
Humidité	44 ± 2 %
pH	5,4 – 5,7
Sel	max. 1,0 %
Corps étrangers, nuisibles	Inacceptables

Cagliata

48 % de MG sur extrait sec · caillé non affiné · euroblock

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Paramètre	Spécification
Salmonella	Absente dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absente dans 25 g
Staphylocoques à coagulase positive	m = 100, M = 1 000 ufc/g (n = 5, c = 2)
Coliformes	max. 100 ufc/g
Levures	max. 100 ufc/g
Moisissures	max. 100 ufc/g

3 Emballage

Unité	Détails
Unité	Euroblock ; poids du bloc confirmé dans chaque offre
Conteneur	Conteneur frigorifique 40' ; tonnage confirmé dans chaque offre

4 Conservation et stockage

- Durée de conservation : confirmée dans chaque offre
- Conserver dans des locaux frais et propres, sans odeurs étrangères, entre 0 et 6 °C

5 Autres paramètres

Allergènes Lait et produits laitiers (y compris le lactose).

OGM Produit sans OGM.

Contaminants Métaux lourds, aflatoxine M1, dioxines et PCB dans les limites UE (règl. (UE) 2023/915) ; résidus de pesticides selon le règl. (CE) 396/2005 ; antibiotiques selon le règl. (UE) 37/2010.

Documents Certificat sanitaire, certificat d'analyse et certificat d'origine pour chaque expédition. Certificat halal sur demande, confirmé dans chaque offre.

Transport Conteneur frigorifique, en froid positif, 6 °C maximum. Pas de congélation sauf accord dans l'offre.

Note : La version électronique de ce document est valable sans signature.

ATC GROUP Sp. z o.o. · Négoce international de produits alimentaires
Aleje Jerozolimskie 109/70, 02-011 Warsaw, Poland · +48 501 351 121 · contact@atcgroup.pl · atcgroup.pl
KRS: 0001021069 · NIP: PL8982289583