FICHE TECHNIQUE

Mozzarella

40 % de MG sur extrait sec · Blocs de 10 kg (4 × 2,5 kg)

Mozzarella / 40 % MG/ES

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

1 Nom et description du produit

NOM DU PRODUIT	ESPÈCE	CODE DE LA NOMENCLATURE COMBINÉE
Mozzarella	Lait de vache	**0406 10 30**

PAYS D'ORIGINE	MARQUE D'IDENTIFICATION	ÉTABLISSEMENT
Allemagne	Indiquée sur le certificat sanitaire	Laiterie agréée UE (règl. (CE) n° 853/2004)

Description	Mozzarella à 40 % de matière grasse sur extrait sec, bloc de 10 kg composé de 4 pains d'environ 2,5 kg, sans croûte.
Ingrédients	Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne.
Aspect	Blanc à légèrement jaune, lisse, sans croûte ; pas ou peu de trous
Texture	Souple à élastique, compacte, fibreuse
Goût et odeur	Typiques, francs, légèrement acidulés
Lactose	Sans lactose (< 0,1 g / 100 g)

2 Spécifications de qualité

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Paramètre	Spécification
Matière grasse	min. 21,0 %
Matière grasse sur extrait sec	min. 40 %
Extrait sec	51,0 – 53,0 % (cible 52,0 %)
Humidité du fromage dégraissé	47,0 – 49,0 %
Sel	0,8 – 1,2 %
pH	5,3 (cible)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Paramètre	Spécification
Énergie	1270 kJ / 305 kcal
Matières grasses	21,0 g
dont acides gras saturés	14,5 g
Glucides	< 0,1 g
Protéines	26,0 g
Sel	1,2 g

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

Mozzarella

40 % de MG sur extrait sec · Blocs de 10 kg (4 × 2,5 kg)

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Paramètre	Spécification
Entérobactéries	max. 1 000 ufc/g
E. coli	max. 10 ufc/g
Entérocoques	max. 100 ufc/g
Levures et moisissures	max. 500 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	max. 10 ufc/g
Clostridies	max. 300 ufc/g
Clostridies sulfito-réductrices	max. 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absente dans 25 g
Salmonella	Absente dans 25 g

3 Emballage

Unité	Détails
Unité	Bloc de 10 kg (4 pains d'environ 2,5 kg), env. 500 × 300 × 100 mm
Emballage	Film de maturation PE/PA/PE ; sans atmosphère protectrice
Palette	48 blocs par palette (8 couches × 6), env. 480 kg net
Conteneur	Conteneur frigorifique 40' ; tonnage confirmé dans chaque offre

4 Conservation et stockage

- Durée de conservation : 90 jours à compter de la production
- Conserver au froid, à 4 °C maximum
- Sans croûte, sans période d'affinage

5 Autres paramètres

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

OGM Produit sans OGM.

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, 4 °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