



**FROM-UN S.A.**  
 Zoning Industriel  
 Avenue de Ramelot 4 1480 Saintes  
 Tel 0032/(0)2/355.12.62 Fax 0032(0)2/355.12.72  
 courriel: [qualite@fromun.be](mailto:qualite@fromun.be)

**Fiche Technique Qualité VERSION 2016**

<b>Informations produit : Mozzarella Rapée MAESTRELLA 2kg5 47%</b>			
<b>Références produit</b>			
Référence fournisseur :	45660004	Code EAN produit	
Référence From un :	56		3523230025270
Dénomination commerciale du produit:	MOZZARELLA DIC MAESTR RAPEE 2,5KG *4	Code EAN carton	3523230025287
Dénomination légale du produit:	MOZZARELLA DIC MAESTR RAPEE	N° agrément européen	FR 85.128.001 CE
Marque:	MAESTRELLA	N° de nomenclature douanière (intrastat)	4061020
Mentions légales devant figurer sur l'emballage:	LISTE DES INGREDIENTS, QUANTITE NET, N° D'AGREMENT, DLUO, CONDITIONS CONSERVATION, NOM DU FABRICANT		

N° CEE du fabricant	FR 85-128-001 CE
N° CEE de l'affineur	N/A

Certifications*	oui	non
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre (préciser)		

**DATE : 21 / 12 / 2015**

**SIGNATURE**

\* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s) => nous faire la demande.

# 1 . Liste des ingrédients

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de poids

Ingrédients	Origine (microbienne, animale + précisez espèce, minérale etc)	% dans le produit fini	n° UE	Pays d'origine	Remarque
<b>Mozzarella française :</b>					
lait de vache pasteurisé	animale	98,63	N/A	France	
sel	minérale	1,1	N/A	France	
ferments lactiques(lactose)	microbienne	0,01	N/A	France, Allemagne, Danemark, USA	
coagulant	microbienne	0,01	N/A	France	
correcteur d'acidité: acide citrique	chimique	0,25	E330	Europe	
Anti-agglomérant: amidon de pomme de terre	végétale	qsp	N/A	EUROPE	

TYPE DE PRESURE :

animale

microbienne

## 2 . Déclaration nutritionnelle

Pour 100g

Pour 100ml

de produit

de produit préparé

Valeurs nutritionnelles moyennes pour	Pour 100g	Valeur		Eventuellement par	% Apports quotidiens
indiquer la portion =>	100 g	théorique/analytique		portion	de référence*
Energie	1304 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 KJ	0,0 %
	314 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 kcal	- %
matières grasses	23 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG saturés	16 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG mono insaturés	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Glucides	2 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont sucres	0,5 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires	0 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Protéines	24 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
sel	1,30 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
sodium	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Calcium	mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 mg	0,0 %

\* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)



### 3. Caractéristiques du produit fini

#### 3.1 Caractéristiques physiques du produit fini

##### Type de fromage:

- |                                     |                           |                          |                             |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | Pâte pressée non cuite    | <input type="checkbox"/> | Pâte pressée cuite          |
| <input type="checkbox"/>            | Pâte molle à croûte lavée | <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croûte fleurie |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Pâte filée                | <input type="checkbox"/> | Pâte persillée              |
| <input type="checkbox"/>            | Pâte dure                 | <input type="checkbox"/> | Pâte demi-dure              |
| <input type="checkbox"/>            | Pâte fraîche              | <input type="checkbox"/> | autre:                      |

##### Type de lait utilisé:

- |                                     |                |                          |                |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------|----------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait de vache  | <input type="checkbox"/> | lait de chèvre |
| <input type="checkbox"/>            | lait de brebis | <input type="checkbox"/> | autre :        |

##### Traitement thermique :

- |                                     |                     |                          |   |
|-------------------------------------|---------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/>            | lait cru            | <input type="checkbox"/> | thermisé (température inférieure à la pasteurisation) |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait pasteurisé     | <input type="checkbox"/> | autre :   |
|                                     | T° : Mini 72°C      |                          | T° : °  |
|                                     | Durée : Mini 15 sec |                          | Durée : sec   |

##### OGM et ionisation:

	oui	non
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relatifs aux OGM ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des OGM ? (tels que définit dans les règlements 1829/2003 et 1830/2003)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient-il des ingrédients ionisés?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

##### Corps étrangers:

	oui	non	
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ?	Ferreux	Non ferreux	Inox
	4 mm	5 mm	6,5 mm
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ?			

#### 3.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Teneur en humidité				
Extrait sec	51,-52%	=>49,5%	calcul	chaque lot
Gras sur sec	46,5-47,5%	=>45%	calcul	chaque lot
Matière grasse dans le produit fini	23-24%		infra rouge	chaque lot
Matière grasse dans l'extrait sec	cf Gras/sec(ci-dessus)			
Humidité dans le non gras / dans le fromage dégraissé	Données confidentielles			
pH	>5,5			
aW	non mesurée			
taux de sel	1,10-1,40%	≤1,8%	infra rouge	chaque lot

### 3.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini (règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	cibles	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Anaérobies sulfito-réducteurs				
Coliformes				
<b>Escherichia coli</b>	<10/g	<100/g	petrifilm	chaque lot
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures				
Listeria				
Listeria spp				
<b>Listeria monocytogènes</b>	absence/25g	absence/25g	vidas	chaque lot
Moisissures				
<b>Salmonella</b>	absence/25g	absence/25g	vidas	1fois tous les deux mois
<b>Staphylocoques Aureus</b>	<10/g	<100/g	Baird Parker	chaque lot
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

- Analyse en laboratoire interne  
 Analyse en laboratoire externe  
 adresse du laboratoire externe :  
 Laboratoire accrédité COFRAC

### 3.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Aspect:	Couleur blanche
Goût:	Lacté, légèrement salé
Odeur:	lactée, assez neutre
Texture:	Non mottiant, filante à chaud

Le produit convient-il aux:	oui	non
Régime ovolacto-végétarien	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cœliaques (sans gluten)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allergiques au lactose (sans lait de vache)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



## 4 . Allergènes

Allergènes Majeurs	Présent dans les Matières premières ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s)	Risque de présence fortuite			
				présence dans l'usine		risque de contamination croisée	
	oui	non		oui	non	oui	non
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lait de vache (y compris lactose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) – à préciser	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars...) – à préciser	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja – à préciser	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites (E220 à E228) et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub> – préciser la concentration	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 5.1 Durée de vie et conditions de conservation du produit

	DLC	DLUO
Date apposée sur le produit:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

	oui	non	non applicable
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sous quel format ?	<input checked="" type="checkbox"/> JJ/MM/AA	<input type="checkbox"/> JJ/MM	<input type="checkbox"/> autre (préciser) :
--------------------	--	--------------------------------	---

	oui	non
Conservez-vous des échantillons ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Durée de conservation	au moins jusqu'à fin	Fréquence de prise	chaque lot

Température de stockage du produit	entre 2 et 6°C
Température de transport du produit	entre 2 et 6°C
Température de conservation du produit avant ouverture	entre 2 et 6°C
Température de conservation du produit après ouverture	entre 2 et 6°C
Durée de vie du produit après ouverture	4 jours
Degré d'humidité:	
DLV minimum à la livraison chez FROMUN	30 jours
Conservation maximale après jour de fabrication:	55 jours

## 5.2 Mode de conditionnement du produit

mode	oui	non
normal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
sous vide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
sous atmosphère protectrice	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

si sous atmosphère protectrice, précisez le type:	oui	non
pression	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
gaz	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant		
gaz utilisé + %ge	azote	<input checked="" type="checkbox"/>
	CO2	<input checked="" type="checkbox"/>

## 6. Informations logistiques

	UVC	carton	palette
longueur(mm)	350	500	120
largeur(mm)	335	300	80
diamètre(mm)		187	
hauteur (mm)			1830
poids net (kg)	2,5	10	540
poids brut (kg)	2,525	10,5	587

Colisage	
PCB	4
nb de cartons par couche	6
nb de couches par palette	9
nb de cartons par palette	54
nb d'UVC/palette	216

Emballages primaires	poids (g)	nombre
film alimentaire	20	4
papier alimentaire		
complexe fromager		
fond de boîte en carton		
fond de boîte en bois		
boîte en carton		
boîte en bois		
coupelle en céramique		
coupelle plastique		
barquette plastique		
seau en plastique		
verre		
paillon		
étiquette		
autre :		
<b>poids total</b>		<b>80</b>

Emballages secondaires	poids (g)	nombre
carton	500	1
paillon		0
caissette en bois		0
étiquette		1
autre:		0
<b>poids total (g)</b>		<b>500</b>
en kilo	0,5	