

- -MOZZARELLA PIZZAILO JULIENNE, e1kgx6, KB**1. Datos de la empresa (Versión 4, aprobada el 13/01/2026)**

Nombre de la empresa KAASBRIK NV

Dirección Línea 1 Parque industrial 1216

Ubicación 3545 Halen

País Bélgica

Teléfono +32 13 35 59 80

Fax +32 13 44 42 77

Correo electrónico info@kaasbrik.com

Número de aprobación BE CO367 EG

Número de IVA BE 0423 910 091

IBAN BE90 4550 0631 3132

BIC KREDBEBB

2. Información general del producto

Nombre del producto MOZZARELLA PIZZAILO JULIENNA, e1kgx6, KB

Referencia del producto 01790

Código EAN 5400317217903

Código EAN del paquete secundario : 15400317217900

Número de Intrastat 04062000

3. Descripción del producto

Descripción del producto: Mozzarella rallada. Ideal para pizzas y otros platos italianos.

4. Lista de ingredientes**Ingredientes:** leche de vaca pasteurizada (UE), sal, levadura, cuajo; antiaglomerante: almidón.

Origen de la leche

Vaca

Origen del cuajo

Microbiano

Tratamiento de la leche

Pasteurización

- -MOZZARELLA PIZZAIOLO JULIENNE, e1kgx6, KB

5. Valor nutricional (Versión 4, aprobada el 13/01/2026)

De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y las modificaciones del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por la que se deroga la Directiva de la Comisión 87/250/CEE, Directiva 90/496/CEE del Consejo, Directiva 1999/10/CE de la Comisión, Directiva 2000/13/CE de la Parlamento Europeo y del Consejo, Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión y Directivas Reglamento (CE) nº 608/2004.

Valores nutricionales medios:	
	por 100g
energía	
kilojulio	1249 kJ
kilocalorías	300 kcal
gordo	21 gramos
de las cuales saturadas	15 g
carbohidrato	2 gramos
de los cuales azúcares	<1 gramo
proteína	25 gramos
sal	1,2 gramos

Estos valores son promedios calculados, que pueden diferir debido a la variación natural de las materias primas utilizadas.

6. Características químicas

Materia seca (%)	50
Grasa en materia seca (%)	40

Estos valores son promedios calculados, que pueden diferir debido a la variación natural de las materias primas utilizadas.

- -MOZZARELLA PIZZAIOLO JULIENNE, e1kgx6, KB

7. Características microbiológicas (Versión 4, aprobada el 13/01/2026)

De conformidad con el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 y sus modificaciones de 15 de noviembre de 2005 sobre criterios microbiológicos
Para productos alimenticios. Los análisis microbiológicos los realiza un laboratorio externo acreditado por el certificado de acreditación BELAC.
No. 086-PRUEBA.

	Producción objetiva	Vida útil final objetiva
Levaduras	1000 ufc/g	100000 ufc/g
Moldes	100 ufc/g	1000 ufc/g
Salmonela	no detectado / 25g	no detectado / 25g
Listeria Monocytogenes	no detectada / 25 g	no detectado / 25g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g	1000 ufc/g
E. coli	100 ufc/g	1000 ufc/g

8. Declaración sobre OGM e ionización

De conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1830/2003 y las modificaciones del Parlamento Europeo y del Consejo
de 22 de septiembre de 2003, relativa a la trazabilidad y al etiquetado de los organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los
alimentos y piensos producidos a partir de organismos modificados genéticamente y por la que se modifica la Directiva 2001/18/CE. En
de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003 y las modificaciones del Parlamento Europeo y del Consejo
22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. De conformidad con la Directiva 1999/02/CE y
enmiendas del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativas a la aproximación de las legislaciones de
Los Estados miembros en relación con los alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes. De conformidad con la Directiva
1999/03/CE y enmiendas del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, sobre la
establecimiento de una lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

¿El producto está elaborado con tecnología GMO? note

¿El producto está irradiado o contiene el producto? note

ingredientes irradiados

- -MOZZARELLA PIZZAIOLO JULIENNE, e1kgx6, KB

9. Información sobre alérgenos (Versión 4, aprobada el 13/01/2026)

De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y sus modificaciones del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por la que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión y la Directiva 90/496/CEE del Consejo, Directiva 1999/10/CE de la Comisión, Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, Directiva 2002/67/CE y 2008/5/CE y Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.

Lista de alérgenos

<u>Alérgeno</u>	<u>En el producto</u>	<u>Cruz- contaminación en producción línea</u>	<u>Cruz- contaminación en la empresa</u>
Cereales que contienen gluten	Ausente	Ausente	Ausente
- Trigo	Ausente	Ausente	Ausente
- Centeno	Ausente	Ausente	Ausente
- Cebada	Ausente	Ausente	Ausente
- Avena	Ausente	Ausente	Ausente
Crustáceos	Ausente	Ausente	Ausente
Huevos	Ausente	Ausente	Ausente
Pez	Ausente	Ausente	Ausente
Cacahuetes	Ausente	Ausente	Ausente
Soja	Ausente	Ausente	Ausente
Leche (incluida la lactosa)	Presente	Presente	Presente
Cojones	Ausente	Ausente	Ausente
- Almendras	Ausente	Ausente	Ausente
- Avellanas	Ausente	Ausente	Ausente
- Nueces	Ausente	Ausente	Ausente
- Anacardo	Ausente	Ausente	Ausente
- Nueces pecanas	Ausente	Ausente	Ausente
- Brasil	Ausente	Ausente	Ausente
- Pistacho	Ausente	Ausente	Ausente
- Macadamia	Ausente	Ausente	Ausente
Apio	Ausente	Ausente	Ausente
Mostaza	Ausente	Ausente	Ausente
Sésamo	Ausente	Ausente	Ausente
Dióxido de azufre y sulfito > 10 mg/l o mg/kg	Ausente	Ausente	Ausente
Lupino	Ausente	Ausente	Ausente
Moluscos	Ausente	Ausente	Ausente

- -MOZZARELLA PIZZAIOLO JULIENNE, e1kgx6, KB**10. Contaminantes (Versión 4, aprobada el 13/01/2026)**

De conformidad con el Reglamento (CE) n.º 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, y sus modificaciones, sobre los niveles máximos para determinados Contaminantes en los alimentos. Según el Reglamento (UE) n.º 37/2010 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2009, y sus modificaciones Sustancias farmacológicamente activas y su clasificación respecto a los límites máximos de residuos en alimentos de origen animal origen. Según el Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, y enmiendas sobre los niveles máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y por las que se modifican Directiva 91/414/CEE del Consejo.

11. Conservación del producto

Condiciones de almacenamiento

Almacenamiento en frío 0-7 °C

Vida útil después de la producción: 77 días.

12. Paquete

De conformidad con el Reglamento 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, y modificaciones relativas a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por las que se derogan Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE. De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011. 2011 y sus modificaciones sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Conforme. Reglamento (CE) n.º 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, y modificaciones sobre buenas prácticas de fabricación Prácticas para materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. De conformidad con la Directiva del Consejo 76/211/EEG, de 20 de enero de 1976, y modificaciones relativas a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros relativas a la preparación en peso o en volumen de determinados productos preenvasados.

12.1 Paquete primario

Condiciones de embalaje	envasado en atmósfera protectora (CO2/N2)
Tipo de material del envase primario	Película BOPA-PE
Dimensiones del paquete (LxAxAI) (cm) +/-	30 x 25 x 5
Peso neto (kg)	1
Peso bruto (kg)	+/- 1.011

12.2 Paquete secundario

Tipo de material del paquete secundario	Cartulina
Dimensiones del embalaje secundario (LxAxAI) (cm) +/-	39,0 x 29,0 x 16,0
Peso neto (kg)	6
Peso bruto (kg)	+/- 6,536
Número de paquetes primarios por paquete secundario	6

- -MOZZARELLA PIZZAIOLO JULIENNE, e1kgx6, KB**12.3 Paquete terciario (Versión 4, aprobada el 13/01/2026)**

Tipo de paquete terciario de material	Madera
Dimensiones del palet (largo x ancho x alto) (cm)	+/- 120 x 80 x 189
Peso neto por palet (kg)	480
Peso bruto por palet (kg)	+/- 528.880
Número de paquetes secundarios por palet 80	
Número de capas por palet	10
Número de paquetes secundarios por capa 8	

13. Garantía de calidad y trazabilidad

Los productos se elaboran bajo el sistema de calidad (APPCC), de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y el Real Decreto de 13/07/2014 y sus modificaciones, relativo a la higiene general de los alimentos. Real Decreto de 14/11/2003 y sus modificaciones sobre autocontrol, información y trazabilidad, de conformidad con la Directiva 2011/91/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13/12/2011, relativa a las indicaciones o marcas que identifican el lote al que pertenece un producto alimenticio. Durante la producción, realizamos detección de metales en todos nuestros productos terminados.

Número de lote de la estructura	Código numérico único (xxxxx) por producción pedido + hora
Indicación fecha de caducidad DD/MM/AAAA	