

ÖMA Feta PDO Tharros 150g

code article **55216**



Description produit

Notre Feta AOP Tharros ÖMA est une spécialité grecque d'origine et de goût authentiques. Elle est élaborée de manière traditionnelle au lait de brebis et de chèvre et est affiné en saumure pendant au moins 8 semaines. Cela lui donne sa saveur typique de lait de brebis aigre-doux avec sa fine note de chèvre. L'utilisation de cultures d'affinage spécifiques l'exempte de lactose.

1.article	DERNIERE VERSION: 01/03/2022
désignation gamme	Fromage affiné en saumure
désignation produit	ÖMA Feta PDO Tharros 150g
gen-code colis	04026913552166
gen-code unité	4026913152168
agrément vétérinaire	GR 35.1023 EU
certification	GR-BIO-03
organisme gestionnaire	
code intrastat	04069032
origine: pays / région	Grèce/Thessalie

2.informations produit	
poids net (kg)	0,150
poids brut (kg)	0,153
unités colis	10x150g e
affinage	min.8 semaines
dlc min.départ ÖMA en jours	42
température de stockage	+4 à +6°C
ingrédients	LAIT DE BREBIS* min.70%, LAIT DE CHEVRE* max.30%, sel marin, culture de bactéries lactiques, présure microbienne *Issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	blanche
apparence intérieure	blanche, parsemé des petits trous de caillé
consistance	texture de caillé, ferme à la coupe, bord ferme
odeur	frais, légèrement acide
goût	frais, légèrement acide, arôme fin de brebis et chèvre

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1189
valeur énergétique kcal	287
lipides en g	24
dont acides gras saturés en g	16
glucides en g	<0,5
dont sucre/Lactose en g	<0,5
protéines en g	18
sel env. %	2,4



ÖMA Feta PDO Tharros 150g

code article **55216**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	45
matière grasse sur sec en % min.	43
matière grasse absolue en % env.	24
eau dans matière ss mat/grasse en %	72,4
lactose	sans: < 0,1g / 100g fromage

6.allergènes	lait et produits dérivés
---------------------	--------------------------

7.emballage unité	
dimensions (L x l x h) en mm	105x130x18
poids net en kg	0,150
poids emballage en kg	0,003
poids brut en kg	0,153
type emballage	07 - O (other) (autre plastique)

8.emballage colis	
dimensions (L x l x h) en mm	120x230x140
poids net en kg	1,530
poids emballage en kg	0,105
poids brut en kg	1,635
type emballage	20 - PAP (carton)

9.DLC min.départ ÖMA	42
-----------------------------	----

10.palettisation	
colis par couche	30
couches par palette	12
colis par palette	360
unités par palette / kg par palette	3600 / 589

11.documents accompagnant la marchandise			
bordereau de livraison indiquant:	code article, dénomination produit, unités d'emballage (colis)		
	sigle IK, dlc min.départ en jours, nombre de colis		
	poids de la livraison, DLUO	signature:	Lindenberg le

exigences légales
<ul style="list-style-type: none">- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n°834/2007 relative à la production écologique/biologique et à la labellisation des produits écologiques/biologiques.- Les matières premières utilisées sont conformes à la législation alimentaire allemande.- Les produits sont obtenus, traités, transformés, labellisés et stockés dans des conditions conformes aux normes d'hygiène spécifiques des denrées alimentaires d'origine animale, conformément à l'ordonnance (CE) n° 853/2004, 854/2004.- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n°178/2002 relative à la sécurité sanitaire des aliments, et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.- Les critères microbiologiques cités en annexe 1 de l'ordonnance (CE) n° 2073/2005 et/ou des ordonnances (CE) n° 1441/2007 et n° 365/2010 sont respectés.- Les produits livrés sont conformes à l'ordonnance (CE) n° 1830/2003 relative à la traçabilité et à la labellisation des organismes génétiquement transformés.- Conformité à l'ordonnance (CE) n° 1829/2003 relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux génétiquement transformés.- Exempts de résidus de produits chimiques, ils sont conformes à la réglementation relative aux limites maximales de résidus, à la réglementation relative aux polluants, à la réglementation (CE) n° 466/2001, ainsi qu'à la réglementation (CEE) n° 2377/90.

génie génétique / Novel-Food
Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et les produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM sont interdits dans l'agriculture biologique, de même que dans la fabrication et le traitement des denrées alimentaires biologiques. Tout procédé faisant appel au génie génétique, ainsi que l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés, sont interdits.