

ÖMA St Bartholomé aux fleurs d'épices

code article **55199**



Description produit

Une croûte d'herbes multicolore composée d'ail des ours, d'origan, de basilic, de romarin, de thym, de souci, de pétales de rose et de bleuet confère au Saint Bartholomé à la fleur d'épices ÖMA son arôme fin et herbacé. Les cultures rouges lui apportent sa subtile saveur. Le lait Bioland Allgäu de qualité supérieure et le savoir-faire du maître fromager Max Sontheim garantissent tout son séduisant goût onctueux. Un « manteau » multicolore de fines herbes et de pétales de fleurs apporte toute sa richesse aromatique au Bartholomé d'ÖMA. L'apport de cultures bactériennes rouges lui donne ce goût si caractéristique.

1.article	DERNIERE VERSION: 15/03/2022
désignation gamme	Pâte demi-dure
désignation produit	Saint Bartholomé aux fleurs d'épices
gen-code colis	94026913551995
gen-code unité	94026913551995
agrément vétérinaire	DE BY 70686
certification	DE-ÖKO-006
organisme gestionnaire	Bioland
code intrastat	04069092
origine: pays	Allemagne

2.informations produit	
poids net (kg)	3,000
poids brut (kg)	3,003
unités d'emballage	1
affinage	min. 5 semaines
dlc min.départ ÖMA en jours	30
température de stockage	6-8 °C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, mélange de fleurs*et d'herbes* aromatiques 0,5% (ail* des ours, origan*, basilic*, romarin*, thym*, souci*, rose*, bleuet*), culture de bactéries lactiques, présure microbienne *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	croûte naturelle avec vernis rouge pouvant laisser apparaître de fine moisissure lactique, manteau d'herbe
apparence intérieure	pâte jaune clair avec petite perforation
consistance	souple, lisse, ferme
odeur	épicé avec un fin parfum d'herbes
goût	épicé avec un fin parfum d'herbes

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1427
valeur énergétique kcal	344
lipides en g	28
dont acides gras saturés en g	18
glucides en g	<0,1g
dont sucre/Lactose en g	<0,1g
protéines en g	23
sel env. %	1,5



ÖMA St Bartholomé aux fleurs d'épices

code article **55199**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	58
matière grasse sur sec en % min.	50
matière grasse absolue en % env.	28
eau dans matière ss mat/grasse en	58
lactose	sans, <0,1g / 100g fromage

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

7.emballage unité	
dimensions (Lo x la x h) en mm	190x190x80
poids net en kg	3,000
poids emballage en g	0,003
poids brut en kg	3,003
type emballage	07 - 0 (autres)

8.emballage colis	
unités colis	1
dimensions (Lo x la x h) en mm	225x225x100
poids net en kg	3,003
poids emballage en kg	0,115
poids brut en kg	3,123
type emballage	20 - PAP (carton)

9.palettisation	
colis	1xenv.3kg
colis par couche	6
couches par palette	15
colis par palette	90
unités par palette / kg par palette	90/281

10.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

11.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.

12.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.