

ÖMA Parmigiano Reggiano DOP râpé 80g

code article 54062



Description produit

Selon une ancienne sagesse d'un fromager : « La cuve à fromage détermine la qualité effective d'un futur fromage ».

Ce principe s'applique tout particulièrement pour les fromages Parmigiano Reggiano DOP ÖMA car le temps de maturation exceptionnellement long exige le maximum à ce produit haut de gamme. Entre les montagnes de l'Apennin et le Pô, l'art fromager a été poussé jusqu'à la perfection pendant les 800 ans de son histoire, ce qui le rend unique

1.article	DERNIERE VERSION: 08/07/2019
désignation gamme	Fromage râpé
désignation produit	ÖMA Parmigiano Reggiano DOP râpé 80g e
gen-code colis	4026913540613
gen-code unité	4026913140615
agrément vétérinaire	IT 08-708 CE
certification	IT-BIO-004
organisme gestionnaire	
code intrastat	04062000
origine: pays / région	Italie / Italie du Nord

2.informations produit	
poids net (kg)	0,080
poids brut (kg)	
unités colis	5x80g e
affinage	min. 20 mois
dlc min.départ ÖMA en jours	30
température de stockage	4-8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, présure de veau *issu de l'agriculture biologique
lait	cru
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	finement râpé
apparence intérieure	poudre
consistance	poudre
odeur	doux, un peu acide, typique
goût	typique

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1671
valeur énergétique kcal	402
lipides en g	30
dont acides gras saturés en g	20
glucides en g	0,1
dont sucre/Lactose en g	0,1
protéines en g	32
sodium env. %	1,60



ÖMA Parmigiano Reggiano DOP râpé

code article

54062

5.caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	65
matière grasse sur sec en % min.	32
matière grasse absolue en % env.	30
eau dans matière ss mat/grasse en	50
lactose	sans; < 0,1g / 100g fromage

6.allergènes

lait et produits dérivés

7.emballage unité

dimensions (L x l x h) en mm	105x105x55
poids net en kg	0,080
poids emballage en g	
type emballage	05 - PP (polypropylène) emballé sous vide

8.emballage colis

dimensions (L x l x h) en mm	125x345x120
poids net environ en kg	0,445
poids brut environ en kg	0,546
type emballage	20 - PAP (carton)

9.DLC min.départ ÖMA

30

10.palettisation

colis	5x50g e
colis par couche	20
couches par palette	8
colis par palette	160
unités par palette kg par palette	800

9.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

- 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.

contact@oma-france.com
www.oma-france.com
tél: 05 65 62 18 94

ÖMA Beer GmbH
ZA Millau Sud
12230 LA CAVALERIE

