

ÖMA Mozzarella di Bufala Campana DOP 125g

code article **55285**



Description produit

La véritable et unique mozzarella au lait de bufflonne. Idéale à la Caprese avec tomate, basilic et vinaigre balsamique. Ingrédient très prisé dans de très nombreux plats méditerranéens.



1.article	DERNIERE VERSION: 08/07/2019
désignation gamme	Pasta Filata
désignation produit	ÖMA Mozzarella di Bufala Campana DOP 125g
gen-code colis	4026913552852
gen-code unité	4026913152854
agrément vétérinaire	IT 15-543 CE
certification	IT-BIO-009
organisme gestionnaire	
code intrastat	04061030
origine: pays / région	Italie/Campana

2.informations produit	
poids net (kg)	0,125
poids brut (kg)	0,223 (dont 304 g saumure, 5 g emballage)
unités d'emballage	1
affinage	aucune
dlc min.départ ÖMA en jours	12
température de stockage	4-8°C
ingrédients	LAIT DE BUFFLONE*, sel marin, culture de bactéries lactiques, présure de veau *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	couleur blanche, peau lisse
apparence intérieure	pâte blanche, enveloppe ferme, cœur souple et onctueux
consistance	cœur souple et onctueux, enveloppe ferme en bouche
odeur	de lait, pure, fraîche
goût	frais, doux grâce à la fermentation lactique

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1039
valeur énergétique kcal	251
lipides en g	21
dont acides gras saturés en g	13
glucides en g	0,5
dont sucre/Lactose en g	0,5
protéines en g	16
sel env. %	0,6



ÖMA Mozzarella di Bufala Campana AOP 125g

code article

55285

5.caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	40
matière grasse sur sec en % min.	52
matière grasse absolue en % env.	21
eau dans matière ss mat/grasse en	75,9
lactose	

6.allergènes

lait et produits dérivés

7.emballage unité

dimensions (L x l x h) en mm	130x125x40
poids net en kg	0,125
poids emballage en g	5
type emballage	04-LDPE (Low-Density-Polyéthylène)

8.emballage colis

dimensions (L x l x h) en mm	202x302x115
poids net environ en kg	2,472
poids brut environ en kg	2,618
type emballage	20 - PAP (carton)

9.DLC min.départ ÖMA

12

10.palettisation

colis par couche	16
couches par palette	15
colis par palette	240
unités par palette kg par palette	1920

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

- 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



exigences légales

- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n° 853/2007 relative à la production écologique/biologique et à la labellisation des produits écologiques/biologiques.

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 écologiques. Tout procédé faisant appel au génie génétique, ainsi que l'utilisation

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

ÖMA Beer GmbH
ZA Millau Sud
12230 LA CAVALERIE

