

## ÖMA Ail des Ours 4kg

code article **55241**



### Description produit

Les ours aiment autant l'ail sauvage que les vrais gourmets qui se délectent des pousses vertes de printemps. Le maître fromager Max Sontheim le connaît et en apprécie son goût agréable. Il l'incorpore à sa pâte de fromage..Elaboré à la main et soigné pendant 6 semaines avec des cultures rouges. Ainsi « l'Ail des Ours » évoque un petit sourire culinaire sur le visage des esprits grincheux

1.article		DERNIERE VERSION: 12/04/2024
désignation gamme	Pâte demi-dure à croûte lavée aux herbes / épices	
désignation produit	<b>Ails des Ours</b>	
gen-code unité	94026913552411	
disponibilité	Février à Août	
agrément vétérinaire	DE BY 70686 EG	
certification	DE-ÖKO-006	
organisme gestionnaire	Bioland	
code intrastat	04069089	
origine: pays	Allemagne	

2.informations produit	
poids net (kg)	4,000
poids brut (kg)	4,017
unités d'emballage	1
affinage	min. 6 semaines
dlc min.départ ÖMA en jours	42
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE *, sel , ail des ours * 0,3%, cultures d'acide lactique, présure microbienne, *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	non-comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	Croûte enduite de rouge avec revêtement en plastique
apparence intérieure	Légèrement jaunâtre,ail des ours réparti dans la pâte au fromage
consistance	Crémeuse, lisse, ferme
odeur	Épicée, aromatique
goût	Épicée, aromatique, avec goût d'ail sauvage

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1535
valeur énergétique kcal	370
lipides en g	30
dont acides gras saturés en g	19
glucides en g	<0,1g
dont sucre/Lactose en g	<0,1g
protéines en g	25
sel env. %	1,5



## Ail des Ours 4kg

code article **55241**

<b>5.caractéristiques chimiques et physiques</b>	
matière sèche en %	58
matière grasse sur sec en % min.	50
matière grasse absolue en % env.	30
eau dans matière ss mat/grasse en	60
lactose	sans, <0,1g / 100g fromage

<b>6.allergènes</b>	lait et produits dérivés
---------------------	--------------------------

<b>7.emballage unité</b>	
dimensions (Lo x la x h) en mm	240x240x80
poids net en kg	4
poids emballage en g	0,017
poids brut en kg	4,017
type emballage	papier

<b>8.emballage colis</b>	
unités colis	1
dimensions (Lo x la x h) en mm	255x255x110
poids net en kg	4,017
poids emballage en kg	0,154
poids brut en kg	4,167
type emballage	papier

<b>9.palettisation</b>	
colis	1x4kg
colis par couche	12
couches par palette	6
colis par palette	72
unités par palette / kg par palette	72 / 300

<b>10.documents accompagnant la marchandise</b>			
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

<b>11.exigences légales</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- Les matières premières utilisées sont conformes à la législation alimentaire allemande.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- Les produits livrés sont conformes à l'ordonnance (CE) n° 1830/2003 relative à la traçabilité et à la labellisation des organismes génétiquement transformés.</li><li>- Conformité à l'ordonnance (CE) n° 1829/2003 relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux génétiquement transformés.</li><li>- 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.</li></ul>

<b>12.génie génétique / Novel-Food</b>
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.