



## ÖMA Beurre en motte 10kg - Bioland

code article **51350**



### Description produit

Le beurre ÖMA Bioland de crème est élaboré à partir de lait frais Bioland de qualité supérieure issu des fermes d'Allgäu. Ce beurre n'utilise pas de bactéries lactiques, mais du levain à beurre, ce qui lui confère son caractère doux et légèrement crémeux. Il est idéal comme base pour la préparation de desserts et pâtisseries et se marie bien avec les légumes cuits au four ou les pommes de terre de printemps. La crème fraîche estensemencée de bactéries lactiques. Après deux jours de maturation, elle est caillée et transformée en beurre.

1.article	DERNIERE VERSION: 14/09/2021
désignation gamme	Beurre
désignation produit	<b>ÖMA Beurre en motte 10kg - Bioland</b>
gen-code colis	4026913513501
agrément vétérinaire	DE BW 211 EG
certification	DE-ÖKO-006
organisme gestionnaire	Bioland
code intrastat	04051019
origine: pays	Allemagne/Allgäu

2.informations produit	
poids net (kg)	10,000
poids brut (kg)	10,022
unités d'emballage	1
affinage	aucun
dlc min.départ ÖMA en jours	24
température de stockage	4-6°C
ingrédients	CRÈME*, levain à beurre *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	produit bien formé, surface lisse
apparence intérieure	crème à teinte jaunâtre
consistance	ferme jusqu'à souple
odeur	frais, purement acidulé, aromatique
goût	frais, purement acidulé, aromatique

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	3058
valeur énergétique kcal	744
lipides en g	82
dont acides gras saturés en g	55
glucides en g	
dont sucre/Lactose en g	
protéines en g	0,7
sel env. %	0,03



## ÖMA Beurre en motte 10kg - Bioland

code article **51350**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	
matière grasse sur sec en % min.	
matière grasse absolue en % env.	82
eau dans matière ss mat/grasse en	
lactose	

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

7.emballage unité	
dimensions (Lo x la x h) en mm	295x195x215
poids net en kg	10,000
poids emballage en g	0,022
poids brut en kg	10,022
type emballage	07 - O (autres emballages)

8.emballage colis	
unités colis	1
dimensions (Lo x la x h) en mm	300x200x220
poids net en kg	10,022
poids emballage en kg	0,100
poids brut en kg	10,112
type emballage	20 - PAP (carton)

9.palettisation	
colis	1x10kg
colis par couche	12
couches par palette	4
colis par palette	48
unités par palette / kg par palette	48 / 486

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"><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>

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.