



ÖMA Raclette Râpé Alm-Riegel

dernière version:
12/11/2015

code article **52522**

Description produit

C'est la même délicieuse saveur que le Cantal, un fromage de montagne par excellence. Dans une vitrine, il n'attire pas que par sa réputation, mais aussi par sa forme en pain qui facilite sa coupe et sa manutention.

Idéal fondu, il peut s'utiliser dans de nombreuses recettes.

1.article	
désignation gamme	Fromage à pâte dure de montagne
désignation produit	Raclette Alm-Riegel Râpé
code article	52522
gen-code colis	94026913 525221
gen-code unité	94026913 125223
agrément vétérinaire	DE-BY-70717 EG
certification	DE-ÖKO-006
code intrastat	04062000
origine / organisme gestionnaire	Allemagne / Bioland

2.informations produit	
poids	env. 10 kg
unités d'emballage	1 x env. 10 kg
affinage	min. 3 mois
dlc min.départ ÖMA en jours	42
température de stockage	8 - 12°C
dimensions unité (L x l x h) en mm	342 x 490 x 205
ingrédients	LAIT* DE VACHE, sel, culture de bactéries lactiques, présure microbienne

3.emballage	
dimensions (L x l x h) en mm	342 x 490 x 205
poids emballage	film unité: 0,728 g
type emballage	film PA/PE, carton

4.palettisation	
hauteur en mm	800
colis par couche	16
couches par palette	4
colis par palette	64

5.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	Jaune foncé jusqu'à l'écorce brunâtre ombrée
apparence intérieure	pâte pâle, petits trous d'une taille de cerise
consistance	plus ferme jusqu'à la pâte souple
odeur	
goût	fin, onctueuse et piquante



ÖMA Raclette Râpé Alm-Riegel

dernière version:
12/11/2015

code article **52522**

6. caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	62
matière grasse sur sec en %	min. 45
matière grasse absolue en %	env. 28
eau dans matière ss mat/grasse en %	52,8
lactose	sans lactose: < 0,1 g / 100g fromage
Informations générales: sans résidus conforme à l'ordonnance concernant les limites maximales de résidus, l'ordonnance concernant les substances nuisibles, l'ordonnance (UE) no. 466/2001 et de l'ordonnance (EWG) no. 2377/90.	

7. Conformité aux réglementations

*Les produits sont élaborés, affinés et stockés conformément à l'ordonnance (UE) 853/2004, 854/2004? Du Parlement Européen et du Conseil en date du 29 avril 2004 et conforme à l'ordonnance (UE) 2073/2005 de la commission concernant les critères microbiologiques alimentaires
*Conforme à l'ordonnance (UE) n°1829/2003 et (UE) n° 1830/2003
*Conforme à l'ordonnance (UE) n°178/20032 concernant la sécurité des aliments
*Les matières premières, les matières secondaires, ingrédients et produits finis sont stockés sous des conditions hygiéniques optimales, traités selon les règles et préservés de toute influence à effet négatif sur la qualité.

8. Génie génétique/ Nouveaux aliments (novel-food)

Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et les produits obtenus à partir d'OGM sont interdits par la loi dans l'agriculture biologique ainsi que dans la production et la transformation d'aliments biologiques. Il est interdit d'avoir recours à toute technique de génie génétique ainsi qu'à tout organisme génétiquement modifié.

9. informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable

valeur énergétique kJ	1630
valeur énergétique kcal	390
lipides en g	28
dont acides gras saturés	19
glucides	<0,1
dont sucre/Lactose	<0,1
protéines en g	28
sodium	env.1,00 %

10.allergènes	dans le produit	oui	non
céréales contenant du gluten et produits dérivés			x
crustacés et produits dérivés			x
oeufs et produits dérivés			x
poissons et produits dérivés			x
fruits à coque			x
cacahuètes et produits dérivés			x
soja et produits dérivés			x
lait et produits dérivés		x	
céleri et produits dérivés			x
moutarde et produits dérivés			x
sésame et produits dérivés			x
dioxyde de soufre (SO2) et sulfites dans une concentration supérieure à 10mg/kg ou 10ml/l, indiqué comme SO2			x
lupin et produits dérivés			x
mollusques et produits dérivés			x

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