

ÖMA Gouda rapé 2x5kg, Bioland

code article **52801**



Description produit

Un des fromages les plus vendu du marché. Il répond à des normes bien définies. Le Gouda ÖMA est élaboré à partir de lait de haute qualité. Ce célèbre fromage polyvalent se caractérise par un goût doux et une consistance crémeuse et fondante.

1.article	DERNIERE VERSION: 25/04/2024
désignation gamme	Fromage rapé
désignation produit	ÖMA Gouda rapé 2x5kg, Bioland
GTIN-EAN unité	94026913128019
GTIN-EAN colis	94026913528017
agrément vétérinaire	DE BY 70717 EG
certification	DE-ÖKO-006
code intrastat	04062000
origine: pays / région	Allemagne

2.informations produit	
poids net (env.kg)	10,160
poids brut (env.kg)	10,74
unités d'emballage	2
affinage	min.5 semaines
dlc min.départ ÖMA en jours	42
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, cultures de bacteries lactiques, présure microbienne *Agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	jaune clair, surface lisse et sèche
apparence intérieure	pâte jaune clair à jaune mat, perforations éparses
consistance	pâte souple
odeur	douce
goût	doux

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1396
valeur énergétique kcal	336
lipides en g	27
dont acides gras saturés en g	18
glucides en g	<0,1
dont sucre/Lactose en g	<0,1
protéines en g	23
sel env. %	1



ÖMA Gouda rapé 2x5kg, Bioland

code article **52801**

5.caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	56
matière grasse sur sec en % min.	48
matière grasse absolue en % env.	27
eau dans matière ss mat/grasse en	60
lactose	sans. <0,1g / 100g fromage

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

7.emballage unité

dimensions (Lo x la x h) en mm	700x490x180
poids net en kg	5,000
poids emballage en g	0,08
poids brut en kg	5,08
type emballage	01-PET (Polyethylenerephthala)

8.emballage colis - SUR DEMANDE

unités colis	
dimensions (Lo x la x h) en mm	
poids net en kg	
poids emballage en g	
poids brut environ en kg	
type emballage / poids emballage	

9.palettisation - SUR DEMANDE

colis	
colis par couche	
couches par palette	
colis par palette	40 (2x5kg)
unités par palette kg par palette	80 (5kg) / 400

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

- 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.