

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 |
| largeur lamelle | 5mm |

| 3.caractéristiques sensorielles | |
|---------------------------------|--|
| apparence extérieure | jaune clair, surface lisse et sèche |
| apparence intérieure | pâte jaune clair à jaune mat, perforations éparées |
| 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.