

Fromage de chèvre aux herbes

code article **52938**



Description produit

Le lait de chèvre du jour provient de 2 élevages voisins de notre fromagerie Sellthürn. Il est immédiatement transformé en fromage à croûte lavée. Le fromage est rapidement enveloppé d'une fine couche d'herbes aromatiques et de pétales de fleurs.

Aventure gustative et aromatique assurée :
100% de lait de chèvre!

1.article	DERNIERE VERSION: 01/12/2021
désignation gamme	Pâte demi-dure (100% chèvre)
désignation produit	Fromage de chèvre aux herbes 1,3kg
gen-code colis	94026913529383
gen-code unité	94026913529383
agrément vétérinaire	DE BY 70717 EG
certification	DE-ÖKO-006
organisme gestionnaire	Naturland
code intrastat	04069092
origine: pays	Allemagne

2.informations produit	
poids net (kg)	1,300
poids brut (kg)	1,304
unités d'emballage	1
affinage	2 mois
dlc min.départ ÖMA en jours	30
température de stockage	6-8°C
ingrédients	LAIT DE CHÈVRE* sel, mélange: fleurs*, herbes aromatiques*, épices* 1% (sel marin, ail*, ail des ours*, origan*, basilic*, romarin*, thym*, souci*, pétales de rose*, bleuet*), culture de bactéries lactiques, présure animale *issu de l'agriculture biologique
lait	thermisé
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	croûte ferme brun à orange, enrobé d'herbes
apparence intérieure	pâte jaune à jaune clair avec des perforations de la taille d'un pois
consistance	souple à légèrement ferme, facile à couper
odeur	typique et légèrement fleuri
goût	typique et floral avec une note subtil de chèvre

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1550
valeur énergétique kcal	371
lipides en g	31
dont acides gras saturés en g	20
glucides en g	<0,1g
dont sucre/Lactose en g	<0,1g
protéines en g	23
sel env. %	1,7



Fromage de chèvre aux herbes

code article **52938**

5.caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	50
matière grasse sur sec en % min.	45
matière grasse absolue en % env.	31
eau dans matière ss mat/grasse en	72
lactose	<0,1g / 100g fromage

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

7.emballage unité

dimensions (Lo x la x h) en mm	180x180x60
poids net en kg	1,300
poids emballage en g	0,004
poids brut en kg	1,304
type emballage	emballé sous vide/02-HDPE

8.emballage colis

unités colis	1
dimensions (Lo x la x h) en mm	180x180x60
poids net en kg	1,300
poids emballage en kg	0,004
poids brut en kg	1,304
type emballage	20-PAP

9.palettisation

colis	1x1,300kg
colis par couche	24
couches par palette	5
colis par palette	120
unités par palette / kg par palette	120/156

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

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.