

ÖMA Burrata 125g

code article **55173**



Description produit

Öma Burrata fait partie du même groupe de fromage que la Mozzarella. C'est avec la filata que la forme typique de "sachet" est modelée. Ce sachet est d'abord être rempli de crème et de pâte à fromage filé puis être fermé. Burrata "beurré" en italien dénote la consistance crémeuse du fromage pasta filata. Son goût est frais avec une légère pointe d'acidité.

1.article	DERNIERE VERSION: 08/07/2019
désignation gamme	Pasta filata
désignation produit	ÖMA Burrata 6x125g
gen-code colis	4026913551732
gen-code unité	4026913151734
agrément vétérinaire	IT E4P2M CE
certification	IT-BIO-006
organisme gestionnaire	
code intrastat	04061030
origine: pays / région	Italie/Venetien

2.informations produit	
poids net (kg)	0,125
poids brut (kg)	0,223 (dont 200g saumure, 3 g emballage)
unités colis	6x125g e
affinage	aucune
dlc min.départ ÖMA en jours	13
température de stockage	4-6°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, CREME*, sel marin, présure de veau, acidifiant: acid lactique *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	rond et blanc, fibreuse, surface lisse
apparence intérieure	blanc, farcie avec la crème, légèrement acide
consistance	fibreuse, crémeuse
odeur	laiteuse, note fraîche donne le goût d'en prendre plus
goût	laiteux, frais, légèrement acide

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	881
valeur énergétique kcal	212
lipides en g	17
dont acides gras saturés en g	12
glucides en g	0,8
dont sucre/Lactose en g	0,8
protéines en g	14
sodium env. %	0,33



ÖMA Burrata 125g

code article **55173**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	32
matière grasse sur sec en % min.	50
matière grasse absolue en % env.	17
eau dans matière ss mat/grasse en	81,9
lactose	

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

7.emballage unité	
dimensions (L x l x h) en mm	94x94x58
poids net en kg	0,125
poids emballage en g	
type emballage	05 - PAP (polypropylène)

8.emballage colis	
dimensions (L x l x h) en mm	293x287x69
poids net environ en kg	1,488
poids brut environ en kg	1,702
type emballage	21 - PAP (autres cartons)

9.DLC min.départ ÖMA	13
-----------------------------	----

10.palettisation	
colis	6x125g e
colis par couche	16
couches par palette	10
colis par palette	160
unités par palette kg par palette	1600

9.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
<ul style="list-style-type: none">- 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.

contact@oma-france.com
www.oma-france.com
tél: 05 65 62 18 94

ÖMA Beer GmbH
ZA Millau Sud
12230 LA CAVALERIE



exigences légales

- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n° 854/2007 relative à la production écologique/biologique et à la labellisation des produits écologiques/biologiques.

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 écologiques. Tout procédé faisant appel au génie génétique, ainsi que l'utilisation

contact@oma-france.com
www.oma-france.com
tél: 05 65 62 18 94

ÖMA Beer GmbH
ZA Millau Sud
12230 LA CAVALERIE

