



ÖMA Gouda tranchettes 500g - Biokreis

code article **57305**



Description produit

Doux en goût, crémeux en consistance, notre Gouda en tranchette est un vrai "passe partout" - pour le sandwich, le burger ou à gratiner.

Conditionner en taille familiale
(23 à 25 tranchettes à env.20g chacune))

1.article	DERNIERE VERSION: 09/07/2019
désignation gamme	Fromage à pâte demi dure
désignation produit	ÖMA Gouda tranchettes 500g
gen-code colis	4026913573055
gen-code unité	4026913573055
agrément vétérinaire	DE-BY-70576 EG
certification	DE-ÖKO-006
organisme gestionnaire	Biokreis
code intrastat	04069078
origine: pays / région	Allemagne/Bavière

2.informations produit	
poids net (kg)	0,500
poids brut (kg)	0,514
unités colis	1x500g
affinage	min.5 semaines
dlc min.départ ÖMA en jours	42
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, culture de bactéries lactiques,présure microbienne *Issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	lisse, pas de croûte
apparence intérieure	ivoire, quelques trous de taille de pois
consistance	souple
odeur	douce, pure
goût	doux, pur

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 tranchettes 500g - Biokreis

code article **57305**

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	60,3
lactose	sans: <0,1g/100g fromage

6. allergènes lait et produits dérivés

7. emballage unité

dimensions (Lo x la x h) en mm	220 x 125 x 50
poids net en kg	0,500
poids emballage en g	14
poids brut en kg	0,514
type emballage	01-PET (Polyethylenterephthalat)

8. emballage colis

unités colis	1
dimensions (Lo x la x h) en mm	220 x 125 x 50
poids net en kg	0,500
poids emballage en g	14
poids brut en kg	0,514
type emballage	01-PET (Polyethylenterephthalat)

9. palettisation

colis	1x500g
colis par couche	40
couches par palette	10
colis par palette	400
unités par palette kg par palette	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

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.