

Gouda jeune de chèvre 4,5kg

code article **57504**



Description produit

Doux en goût, crémeux en consistance, notre Gouda de chèvre plaît à tout le monde...même à ceux qui ne sont pas des amateurs de ce type de fromage.

Un délice à ne pas manquer!

1.article	DERNIERE VERSION: 10/07/2019
désignation gamme	Pâte demi-dure
désignation produit	Gouda jeune de chèvre
gen-code colis	94026913575045
gen-code unité	94026913575045
agrément vétérinaire	NL Z1545 EG
certification	NL BIO 01
organisme gestionnaire	
code intrastat	04069092
origine: pays / région	Pays Bas

2.informations produit	
poids net (kg)	4,500
poids brut (kg)	4,515
unités d'emballage	1
affinage	21 jours
dlc min.départ ÖMA en jours	42
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT DE CHEVRE*, sel marin, présure microbienne, cultures bactéries lactique *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	enrobage plastifié non comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	cylindrique plat, surface ivoire
apparence intérieure	pâte lisse, blanche
consistance	souple avec une texture crémeuse
odeur	fraîche de chèvre
goût	frais, doux de chèvre

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1554
valeur énergétique kcal	414
lipides en g	31
dont acides gras saturés en g	19
glucides en g	<0,1g
dont sucre/Lactose en g	<0,1g
protéines en g	24
sel env. %	1,5



Gouda jeune de chèvre 4,5kg

code article **57504**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	60
matière grasse sur sec en % min.	50
matière grasse absolue en % env.	31
eau dans matière ss mat/grasse en	57,8
lactose	sans, <0,1g / 100g fromage

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

7.emballage unité	
dimensions (Lo x la x h) en mm	240x240x90
poids net en kg	4,5
poids emballage en g	15
poids brut en kg	4,515
type emballage	papier

8.emballage colis	
unités colis	1
dimensions (Lo x la x h) en mm	240x240x90
poids net en kg	4,5
poids brut en kg	15
poids brut en kg	4,515
type emballage	papier

9.palettisation	
colis	1x4,5kg
colis par couche	8
couches par palette	6
colis par palette	48
unités par palette / kg par palette	48 / 216

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
<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.