

ÖMA Raclette des Alpes 2,8kg

code article **52048**



Description produit

La Raclette est un fromage fruité à croûte naturelle. Selon la tradition suisse, on présente au feu le côté coupé du fromage. Dès qu'il commence à ramollir, on le gratte et on le consomme. Plus communément, on fait fondre une tranchette de Raclette dans une coupelle appropriée. Elle peut également se consommer comme tout autre fromage.

DISPONIBILITÉ: 06.10.2021 au 31.12.2021

1.article	DERNIERE VERSION 04/10/2021
désignation gamme	Fromage à pâte demi-dure à croûte lavée
désignation produit	Raclette des Alpes 2,8kg
gen-code colis	94026913520489
gen-code unité	94026913520489
agrément vétérinaire	DE-BY-70717 EG
organisme gestionnaire	Naturland
certification	DE-ÖKO-006
code intrastat	04069089
origine: pays	Autriche / Préalpes

2.informations produit

poids net	2,8 kg
poids brut	2,8 kg
unité d'emballage	1
affinage	min. 3 mois
dlc min.départ ÖMA en jours	42
température de stockage	6 - 8°C
ingrédients	LAIT* DE VACHE pasteurisé, sel, cultures de bactéries lactiques, présure animale * de l'agriculture biologique

3.caractéristiques sensorielles

apparence extérieure	ferme, écorce jaune-rougeâtre
apparence intérieure	pâte dorée, petits trous d'une taille de cerise possible
consistance	pâte souple
odeur	aromatique et épicée
goût	fin, onctueuse et aromatique

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable

valeur énergétique kJ	1601
valeur énergétique kcal	382
lipides en g	31
dont acides gras saturés	21
glucides	<0,1
dont sucre/Lactose	<0,1
protéines en g	26
sel env.%	1,8



ÖMA Raclette des Alpes 2,8kg

code article **52048**

5.caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	60
matière grasse sur sec en %	min. 48
matière grasse absolue en %	env. 31
eau dans matière ss mat/grasse en	58
lactose	sans lactose: < 0,1 g / 100g fromage

6.allergènes

lait et produits dérivés

7.emballage unité

dimensions (L x l x h) en mm	325x160x65
poids net en kg	2,8
poids emballage en kg	0,04
poids brut en kg	2,84
type emballage	07-O (other) (autres plastiques)

8.emballage colis

dimensions (L x l x h) en mm	325x160x65
poids net environ en kg	2,8
poids emballage en kg	0,04
poids brut environ en kg	2,84
type emballage	07-O (other) (autres plastiques)

9.palettisation

colis	1x2,84kg
colis par couche	12
couches par palette	5
colis par palette	60
unités par palette / kg par palette	60 / 170,40

10.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.

11.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.