

Mascarpone 250g

code article **55743**



Description produit

La Mascarpone est un fromage frais originaire du Piémont. Son nom tire ses origines du dialecte lombard. En effet, « Mascherpa » signifie fromage blanc. Notre Mascarpone est particulièrement doux et crémeux. Il se prête idéalement à la confection du Tiramisu, il raffinera également vos sauces et soupes

1.article	DERNIERE VERSION: 05/10/2021
désignation gamme	Fromage frais
désignation produit	Mascarpone 250g
gen-code colis	8021398301434
gen-code unité	18021398301431
agrément vétérinaire	IT 03-74 CE
certification	IT-BIO-007
organisme gestionnaire	
code intrastat	04021019
origine: pays	Italie

2.informations produit	
poids net (kg)	0,250
poids brut (kg)	0,266
unités d'emballage	6
affinage	aucun
dlc min.départ ÖMA en jours	30
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, acide lactique *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	couleur blanche, peau lisse, surface brillante
apparence intérieure	fromage frais onctueux de couleur blanche
consistance	homogène, crémeuse
odeur	douce, laiteuse
goût	doux, laiteux

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1463
valeur énergétique kcal	355
lipides en g	36
dont acides gras saturés en g	25
glucides en g	3
dont sucre/Lactose en g	3
protéines en g	6
sel env. %	0



Mascarpone 250g

code article **55743**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	43
matière grasse sur sec en % min.	80
matière grasse absolue en % env.	36
eau dans matière ss mat/grasse en	89
lactose	

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

7.emballage unité	
dimensions (Lo x la x h) en mm	115 x 115 x 50
poids net en kg	0,250
poids emballage en g	0,016 (récipient)
poids brut en kg	0,266
type emballage	récipient: PP

8.emballage colis	
unités colis	6
dimensions (Lo x la x h) en mm	345 x 245 x 50
poids net en kg	1,596
poids emballage en kg	0,110
poids brut en kg	1,706
type emballage	carton

9.palettisation	
colis	1x1,706
colis par couche	10
couches par palette	15
colis par palette	150
unités par palette / kg par palette	900 / 255

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

11.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.

12.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.