

## Fromage de chèvre 5 mois

code article **55403**



### Description produit

Le fromage de chèvre du maître fromager Jan Craens est une véritable spécialité. Les chèvres blanches de Saanen donnent un lait frais demeter très riche en matières grasses. Le fromage s'affine environ 5 mois au coeur d'une grange fraîche et humide aux murs en tourbe. Une croûte naturelle brûne s'y développe par son frottis au caramel.

1.article	DERNIERE VERSION: 01/12/2021
désignation gamme	Pâte demi-dure (100% chèvre)
désignation produit	<b>Fromage de chèvre 4kg</b>
gen-code colis	94026913554033
gen-code unité	94026913554033
agrément vétérinaire	NL Z 110 EG
certification	NL-BIO-01
organisme gestionnaire	Demeter
code intrastat	04069089
origine: pays	Pays Bas

2.informations produit	
poids net (kg) env.	4,000
poids brut (kg) env.	4,030
unités d'emballage	1
affinage	5 mois
dlc min.départ ÖMA en jours	42
température de stockage	6-8°C
ingrédients	LAIT DE CHEVRE*, sel marin, cultures bactéries lactique, présure microbienne, croûte: caramel* 0,1% *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	croûte naturelle, caramel à brun
apparence intérieure	jaune paille
consistance	souple à légèrement ferme, facile à couper
odeur	doux, subtil comme du lait de chèvre
goût	doux à épicé, subtil comme du lait de chèvre

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1644
valeur énergétique kcal	396
lipides en g	33
dont acides gras saturés en g	22
glucides en g	<0,1g
dont sucre/Lactose en g	<0,1g
protéines en g	23
sel env. %	1,7



## Fromage de chèvre 5 mois

code article **55403**

<b>5.caractéristiques chimiques et physiques</b>	
matière sèche en %	62
matière grasse sur sec en % min.	50
matière grasse absolue en % env.	33
eau dans matière ss mat/grasse en	57
lactose	<0,1g / 100g fromage

<b>6.allergènes</b>	lait et produits dérivés
---------------------	--------------------------

<b>7.emballage unité</b>	
dimensions (Lo x la x h) en mm	255x130x255
poids net en kg	4,000
poids emballage en g	0,030
poids brut en kg	4,030
type emballage	emballé sous vide

<b>8.emballage colis</b>	
unités colis	1
dimensions (Lo x la x h) en mm	260x135x260
poids net en kg	4,030
poids emballage en kg	0,210
poids brut en kg	4,240
type emballage	20 - PAP carton

<b>9.palettisation</b>	
colis	1x4kg
colis par couche	12
couches par palette	7
colis par palette	84
unités par palette / kg par palette	84/356

<b>10.documents accompagnant la marchandise</b>			
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

<b>exigences légales</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- Les matières premières utilisées sont conformes à la législation alimentaire allemande.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- Les produits livrés sont conformes à l'ordonnance (CE) n° 1830/2003 relative à la traçabilité et à la labellisation des organismes génétiquement transformés.</li><li>- Conformité à l'ordonnance (CE) n° 1829/2003 relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux génétiquement transformés.</li><li>- 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.</li></ul>

<b>génie génétique / Novel-Food</b>
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.