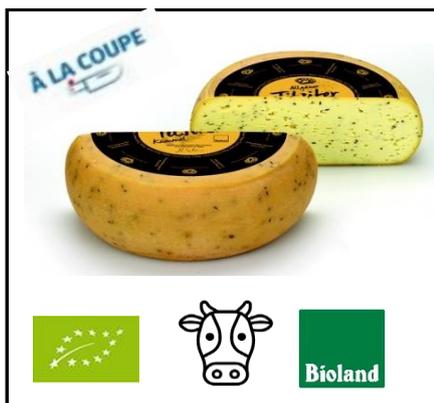


ÖMA Délice au cumin 3,7kg

code article **55246**



Description produit

Notre savoureux Délice au cumin provient de la cuve de Max Sontheim. Le bon lait Bioland des vaches de pâturage et une poignée de graines de cumin en font, après un affinage de 6 semaines, une tomme ronde, crémeuse, caractérisée par ses petits trous.

Pendant son affinage il est régulièrement lavé, ainsi il obtient sa pâte souple jusqu'au crémeux et son arôme épice à la forte note de cumin. Le résultat est une spécialité fromagère qui plaît à aux amateurs des fromages au cumin.

1.article	DERNIERE VERSION: 12/04/2024
désignation gamme	Fromage à pâte demi-dure à croûte lavée aux herbes
désignation produit	Délice au cumin
gen-code colis	94026913552466
gen-code unité	94026913552466
agrément vétérinaire	DE BY 70686 EG
certification	DE-ÖKO-006
organisme gestionnaire	Bioland
code intrastat	04069089
origine: pays	Allemagne/Bavière

2.informations produit	
poids net (kg)	3,700
poids brut (kg)	3,719
unités d'emballage	1
affinage	min. 6 semaines
dlc min.départ ÖMA en jours	30
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, cumin* 0,35%, cultures bactériennes lactiques, présure microbienne *agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	Croûte lavée, naturelle, sèche et lisse,
apparence intérieure	Pâte couleur ivoire, avec des petits trous et cumin
consistance	Prémeux, souple, parfait pour la coupe
odeur	Crémeuse, fortement aromatique
goût	Typique avec sa note de croûte lavée et son cumin

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1535
valeur énergétique kcal	370
lipides en g	30
dont acides gras saturés en g	19
glucides en g	<0,1
dont sucre/Lactose en g	<0,1
protéines en g	25
sel env. %	1,5

ÖMA Délice au cumin 3,7kg

code article **55246**

5.caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	58
matière grasse sur sec en % min.	50
matière grasse absolue en % env.	30
eau dans matière ss mat/grasse en	60
lactose	sans, <0,1g / 100g fromage

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

7.emballage unité

dimensions (Lo x la x h) en mm	220x220x90
poids net en kg	3,700
poids emballage en g	0,19
poids brut en kg	3,719
type emballage	22 - PAP (papier)

8.emballage colis

unités colis	1
dimensions (Lo x la x h) en mm	
poids net en kg env.	3,719
poids emballage en g	0,15
poids brut en kg env.	3,734
type emballage	20 - PAP (carton)

9.palettisation

colis	1x3,734kg
colis par couche	8
couches par palette	10
colis par palette	80
unités par palette / kg par palette	80 / 299

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

- 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.