

ÖMA Scamorzine fumée - boules 30g

dernière version:
27/11/2017

code article **53405**



Description produit

Le "petit chou chou" du service arrière est la Scamorza fumée d'ÖMA. Suspendue en couple sur une ficelle, elle s'est affinée au moins 3 jours avec la formation d'une fine croûte. Son délicat fumage lui apporte sa subtile typicité.

| | |
|----------------------------------|---|
| 1.article | |
| désignation gamme | Mozzarella - Pasta Filata |
| désignation produit | ÖMA Scamorzine fumée - boules de 30g |
| gen-code colis | 4026913 534056 |
| gen-code unité | 4026913 534056 |
| agrément vétérinaire | IT K-8487 CE |
| certification | IT-BIO-009 |
| code intrastat | 04069089 |
| origine / organisme gestionnaire | |

| | |
|------------------------------------|---|
| 2.informations produit | |
| poids | 1 kg e |
| unités d'emballage | 1 x 1 kg e |
| affinage | min. 3 jours |
| dlc min.départ ÖMA en jours | 28 |
| température de stockage | 4 - 6°C |
| dimensions unité (L x l x h) en mm | 160 x 260 x 75 |
| ingrédients | LAIT* DE VACHE pasteurisé, sel, culture de bactéries lactiques, présure microbienne *issu de l'agriculture biologique |

| | |
|------------------------------|----------------|
| 3.emballage | |
| dimensions (L x l x h) en mm | 160 x 260 x 75 |
| poids emballage | barquette 10g |
| type emballage | barquette PP |

| | |
|------------------------|------|
| 4.palettisation | |
| hauteur en mm | 1775 |
| colis par couche | 72 |
| couches par palette | 5 |
| colis par palette | 360 |

| | |
|--|---|
| 5.caractéristiques sensorielles | |
| apparence extérieure | croûte brunâtre, couleur jaune d'or, petite boule de la taille d'une cerise |
| apparence intérieure | pâte régulière jaune clair, structure ligneuse |
| consistance | souple, écorce ferme |
| odeur | odeur fumée prononcée, un peu âpre |
| goût | goût fumé prononcé, fin âpre |

| | |
|--|--|
| 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 écologiques. Tout procédé faisant appel au génie génétique, ainsi que l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés, sont interdits. | |



ÖMA Scamorzine fumée - boules 30g

dernière version:
27/11/2017

code article **53405**

6. caractéristiques chimiques et physiques

| | |
|-------------------------------------|------|
| matière sèche en % | 52 |
| matière grasse sur sec en % min. | 40 |
| matière grasse absolue en % env. | 22 |
| eau dans matière ss mat/grasse en % | 61,5 |
| lactose | |

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 et labellisés 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

7. informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable

| | |
|--------------------------|-------------|
| valeur énergétique kJ | 1171 |
| valeur énergétique kcal | 282 |
| lipides en g | 22 |
| dont acides gras saturés | 13 |
| glucides | 1,5 |
| dont sucre/Lactose | 1,5 |
| protéines en g | 19 |
| sodium % | env. 1,90 % |

| 8. allergènes | dans le produit | oui | non |
|--|-----------------|-----|-----|
| céréales contenant du gluten et produits dérivés | | | x |
| crustacés et produits dérivés | | | x |
| oeufs et produits dérivés | | | x |
| poissons et produits dérivés | | | x |
| fruits à coque | | | x |
| cacahuètes et produits dérivés | | | x |
| soja et produits dérivés | | | x |
| lait et produits dérivés | | x | |
| céleri et produits dérivés | | | x |
| moutarde et produits dérivés | | | x |
| sésame et produits dérivés | | | x |
| dioxyde de soufre (SO2) et sulfites dans une concentration supérieure à 10mg/kg ou 10ml/l, indiqué comme SO2 | | | x |
| lupin et produits dérivés | | | x |
| mollusques et produits dérivés | | | x |

9. 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 | | |
| | pooids de la livraison, DLUO | signature: | Lindenberg le |