

ÖMA MILDE-EMMENTAL PASTEURISÉ

code article **53315**



Description produit

Doux et pourtant corsé, notre "le Milde "est délicieux tous les jours. Grâce à la finesse et à la douceur de son goût presque sucré, cet Emmental au lait de vache pasteurisé est le favori de tous les enfants.

L'extra doux d'ÖMA au goût sucré se distingue nettement des autres fromages à la coupe de son genre. Il est bien sûr très apprécié des enfants. Après 8 semaines de maturation il développe un goût de lait à la légère note de noisette.

Même s'il agit d'un fromage à pâte demi dure, il ressemble plutôt à un Emmental doux.

1.article		DERNIERE VERSION: 19/03/24
désignation gamme		pâte demi dure
désignation produit		ÖMA Cheddar d'Allgäu 3 mois
gen-code colis		94026913533151
gen-code unité		94026913533151
agrément vétérinaire		DE BY 70576 EG
certification		DE-ÖKO-006
organisme gestionnaire		Bioland
code intrastat		04069089
origine: pays / région		Allemagne
2.informations produit		
poids net (kg)	+/-	2,000
poids brut (kg)	+/-	2,011
unités d'emballage		2,011
affinage		min. 8 semaines
dlc min.départ ÖMA en jours		42
température de stockage		8-12°C
ingrédients		LAIT DE VACHE*, marin, culture de bactéries lactiques, présure microbienne, *issu de l'agriculture biologique
lait		pasteurisé
croûte		consommable
3.caractéristiques sensorielles		
apparence extérieure		Jaune mat, lisse
apparence intérieure		Trous de la grosseur d'une noisette
consistance		Pâte souple et élastique
odeur		Douce,aromatique, de noisette
goût		Ideal pour ceux qui aime un fromage très doux et neutre
4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable		
valeur énergétique kJ		1510
valeur énergétique kcal		360
lipides en g		28
dont acides gras saturés en g		19
glucides en g		<0,1g
dont sucre/Lactose en g		<0,1g
protéines en g		27
sodium env. %		0,9



ÖMA MILDE-EMMENTAL PASTEURISÉ

code article **53315**

5.caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	61
matière grasse sur sec en % min.	45
matière grasse absolue en % env.	28
eau dans matière ss mat/grasse en	54
lactose	<0,1g / 100g de fromage

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

7.emballage unité

dimensions (L x l x h) en mm	90x300x85
poids net en kg	2,00
poids emballage en kg	0,01
poids brut en kg	2,011
type emballage	07-O (other) (autres plastiques)

8.emballage colis

dimensions (L x l x h) en mm	90x180x80
poids net environ en kg	1
poids emballage en kg	0,022
poids brut environ en kg	2,022
type emballage	07-O (other) (autres plastiques)

9.palettisation

colis	200
colis par couche	20
couches par palette	10
colis par palette	200
unités par palette kg par palette	200/400

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.