

ÖMA Gorgonzola La Cascina DOP 200g

code article **55735**



Description produit

Le Gorgonzola La Cascina DOP ÖMA est le classique doux des fromages bleus avec une texture agréablement douce et une onctuosité particulière. Élaboré au lait biologique de Lombardie, il s'affine au moins 7 semaines jusqu'à ce qu'il dégage son arôme caractéristique de champignon noble, qui en fait une véritable expérience gustative.

1.article	DERNIERE VERSION: 08/07/2019
désignation gamme	Fromage de vache à pâte molle
désignation produit	Gorgonzola La Cascina 200g
GTIN-EAN13 colis	04026913557352
GTIN-EAN128 colis	(01)0+EAN13(3103)(15)(10)
GTIN-EAN unité	4026913157354 ((4026913AAAAAX))
agrément vétérinaire	IT 03-1531 CE
certification	IT-BIO-014
code intrastat	04064050
origine: pays / région	Italie / Lombardie

2.informations produit	
poids net (kg)	0,200
poids brut (kg)	0,215
unités d'emballage	8x200g
affinage	min. 7 semaines
dlc min.départ ÖMA en jours	21
température de stockage	4-6°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, cultures de bacteries lactiques, présure: caillette de veau *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	non comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	gris-rose, croûte compacte
apparence intérieure	jaune blanchâtre, veinée de bleu et vert
consistance	douce et crémeuse
odeur	sucrée et fraîche à épicée,
goût	épicé et sucré, agréable avec sa note de lait frais

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1315
valeur énergétique kcal	317
lipides en g	26
dont acides gras saturés en g	17,5
glucides en g	1,1
dont sucre/Lactose en g	1,1
protéines en g	20
sel env. %	1,8



ÖMA Gorgonzola La Cascina DOP 200g

code article

55735

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	48
matière grasse sur sec en % min.	48
matière grasse absolue en % env.	26
eau dans matière ss mat/grasse en	68
lactose	

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

7.emballage unité	
dimensions (L x l x h) en mm	110x185x50
poids net en kg	0,200
poids emballage en g	15
type emballage	07-O (other)(autres plastiques)

8.emballage colis	
dimensions (L x l x h) en mm	235x200x140
poids net environ en kg	1,72
poids brut environ en kg	1,84
type emballage / poids emballage	20 - PAP (carton) / 120g

9.DLC min.départ ÖMA	21
-----------------------------	----

10.palettisation	
colis	8x200g
colis par couche	18
couches par palette	5
colis par palette	90
unités par palette kg par palette	720

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		
	poids de la livraison, DLUO	signature:	Lindenberg le

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.

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.