

Feta pané au Ghee 100g

code article

52420



Description produit

Le plaisir méditerranéen poêlé d'ÖMA. C'est le parfait mariage du Fromage grec classique Feta PDO, 100% de lait de brebis, avec toute la maîtrise du savoir-faire des panures et des précuissures de notre fromagerie partenaire Bantel. Avec le fromage de caractère acidulé Feta ÖMA, nous enrichissons la sélection de cuisine rapide et exquise d'une autre saveur. Emballé durablement dans un carton à base d'herbe

1.article	DERNIERE VERSION: 20/03/2023
désignation gamme	Plat préparé
désignation produit	feta pané - préparé au Ghee et croustillant
gen-code colis	04026913524200
gen-code unité	4026913124202
agrément vétérinaire	AT 80142 EG
certification	AT-BIO-301
code intrastat	04069089
origine: pays	Autriche

2.informations produit	
poids net (kg)	0,100
poids brut (kg)	0,118
unités d'emballage	6
affinage min.	8 semaines
dlc min.départ ÖMA en jours	28
température de stockage	+8°C
ingrédients	Fromage* affiné en saumure 74% (LAIT DE BREBIS* min.70%, LAIT DE CHEVRE* max.30%, culture d'acides lactiques, présure microbienne, sel marin), chapelure* 13,5% (FARINE DE BLE*, levure*, sel), BEURRE CLARIFIÉ* (Ghee) 12.5%, POUDRE D'ŒUF ENTIER*, FARINE DE BLE* *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	surface brunâtre, enrobage de panure
apparence intérieure	blanc, pâte ferme, granuleuse
consistance	croustillant, ferme
odeur	frais avec une pointe d'acidité
goût	légèrement parfumé comme du fromage chaud

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1499
valeur énergétique kcal	360
lipides en g	25
dont acides gras saturés en g	16
glucides en g	19
dont sucre/Lactose en g	<0,5g
protéines en g	16
sel env. %	1,8



Feta pané au Ghee 100g

code article

52420

5.caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	52
matière grasse sur sec en % min.	43
matière grasse absolue en % env.	25
eau dans matière ss mat/grasse en	64
lactose	sans, <0,0,5g/100g de fromage

6.allergènes lait et produits dérivés, céréales contenant du gluten, œufs et produits dérivés

7.emballage unité

dimensions (Lo x la x h) en mm	30x115x114
poids net en kg	0,100
poids emballage en kg	0,018
poids brut en kg	0,118
type emballage	02-HDPE, 21-PAP

8.emballage colis

unités colis	6
dimensions (Lo x la x h) en mm	250x125x100
poids net en kg	0,708
poids emballage en kg	0,060
poids brut en kg	0,762
type emballage	20 - PAP (autres papiers)

9.palettisation

colis	6x100g
colis par couche	23
couches par palette	7
colis par palette	161
unités par palette / kg par palette	966 / 123

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

Les produits sont conformes à la directive(CE) n°2018/848 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 la directive(CE) n°853/2004, 854/2004.

Les produits sont conformes à la directive(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 la directive(CE) n°2073/2005 et/ou des ordonnances(CE) n°1441/2007 et n°365/2010 sont respectés.

Les produits livrés sont conformes à la directive(CE) n°1830/2003 relative à la traçabilité et à la labellisation des organismes génétiquement transformés.

Conformité à la directive(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 directive(CE) n°466/2001, ainsi qu'à la directive(CE) n°2377/90.