

ÖMA Emmental dès 5kg - Bioland

code article **55361**



Description produit

L'Emmental d'ÖMA affiné sous film est une variante plus douce de l'Emmental affiné sur croûte. Il est élaboré à partir de lait biologique, livré tous les jours à la fromagerie. Il développe son goût de noisette pendant une période de maturation d'au moins 8 semaines.

1.article	
désignation gamme	Fromage à pâte dure
désignation produit	ÖMA Emmental dès 5kg - Bioland
gen-code colis	4026913553613
gen-code unité	4026913153615
agrément vétérinaire	DE-BY-70576 EG
certification	DE-ÖKO-006
organisme gestionnaire	Bioland
code intrastat	04069013
origine: pays / région	Allemagne/Bavière

2.informations produit	
taille du dé en mm	4x4
poids net (kg)	5,000
poids brut (kg)	0,028
unités colis	3
affinage	min.8 semaines
dlc min.départ ÖMA en jours	45
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, culture de bactéries lactiques,présure microbienne *Issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	surface jaune lisse, pas de croûte
apparence intérieure	jaune mat, quelques trous de taille de pois
consistance	souple et élastique
odeur	légèrement aromatique, goût de noix
goût	légèrement aromatique, goût de noix

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1549
valeur énergétique kcal	373
lipides en g	29
dont acides gras saturés en g	28
glucides en g	<0,1
dont sucre/Lactose en g	<0,1
protéines en g	28
sel env. %	1



ÖMA Emmental dés 5kg - Bioland

code article **55361**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	62
matière grasse sur sec en % min.	45
matière grasse absolue en % env.	29
eau dans matière ss mat/grasse en %	54
lactose	sans: <0,1g/100g fromage

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

7.emballage unité	
dimensions (Lo x la x h) en mm	450x250x150
poids net en kg	5,000
poids emballage en g	0,028
poids brut en kg	5,028
type emballage	01-PET (Polyethylenterephthalat)

8.emballage colis	
unités colis	1
dimensions (Lo x la x h) en mm	595x395x200
poids net en kg	15,000
poids emballage en g	100
poids brut en kg	15,1
type emballage	PA/PE

9.palettisation	
hauteur palette en mm	1949
colis	3x5kg
colis par couche	4
couches par palette	9
colis par palette	36
unités par palette / kg par palette	108 / 543,6

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

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.