

ÖMA California Nature 150g

code article **52170**



Description produit

C'est un fromage frais biologique double crème.
Son onctuosité et son fin crémeux font du California un fromage blanc à la douce saveur, un véritable délice à tartiner.

Sa particularité est le fait qu'il est un vrai fromage frais et pas un préparation fromagère à tartiner.

Il se prête parfaitement à la réalisation de nombreux desserts, à tartiner, à cuisiner, farci pour les fruits secs...

1.article	DERNIERE VERSION: 01/06/2021
désignation gamme	Fromage frais
désignation produit	ÖMA California nature 150g
gen-code colis	4026913521704
gen-code unité	4026913121706
agrément vétérinaire	DE BY 306 EG
certification	DE-ÖKO-006
organisme gestionnaire	Naturland
code intrastat	04061050
origine: pays / région	Allemagne/Bavière

2.informations produit	
poids net (kg)	0,150
poids brut (kg)	0,162
unités colis	7x150g
affinage	min.3 jours
dlc min.départ ÖMA en jours	28
température de stockage	4-6°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel marin, culture de bactéries lactiques, présure microbienne *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	blanc jusqu'à légèrement jaune
apparence intérieure	pâte homogène, crémeux et fin
odeur	pure, fraîche, légèrement acide
consistance	pâte onctueuse , facile à tartiner
goût	comme la crème fraîchement accueilli

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1105
valeur énergétique kcal	268
lipides en g	26
dont acides gras saturés en g	17
glucides en g	3
dont sucre en g	3
protéines en g	5,4
sel env. %	0,78



ÖMA California Nature 150g

code article **52170**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	36
matière grasse sur sec en % min.	70
matière grasse absolue en % env.	26
eau dans matière ss mat/grasse en	86
lactose	

6.allergènes	lait et produits dérivés (lactose incluse)
---------------------	--

7.emballage unité	
dimensions (L x l x h) en mm	85x125x28
poids net en kg	0,150
poids emballage en g	0,012
type emballage	coupelette 05 - PP (Polypropylen), aluminium 41 - ALU, couvercle 06 - PS

8.emballage colis	
dimensions (L x l x h) en mm	90x130x185
poids net environ en kg	1,134
poids emballage en kg	0,036
poids brut environ en kg	1,170
type emballage	20 - PAP (carton)

9.DLC min.départ ÖMA	28
-----------------------------	----

10.palettisation	
colis	7x150g
colis par couche	72
couches par palette	5
colis par palette	360
unités par palette / kg par palette	3600 / 421

11.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.