

## Edam allégé +/-1,5kg

code article **52557**



### Description produit

La variante allégée de l'Edam ÖMA convient à tous les amateurs de fromage moins riche mais qui veulent tout de même profiter d'un goût tendre et fondant. L'Edam allégé ÖMA est élaboré à partir de lait frais. Sa polyvalence convient à merveille à la cuisine fromagère créative.

Une garniture savoureuse et peu grasse, s'accompagne d'un bon pain de campagne.

1.article	DERNIERE VERSION: 02/05/2024
désignation gamme	Pâte demi-dure
désignation produit	<b>Edam 30% +/-1,5kg</b>
gen-code colis	94026913525576
gen-code unité	94026913125578
agrément vétérinaire	DE BY 70576 EG
certification	DE-ÖKO-006
organisme gestionnaire	Biokreis
code intrastat	04069023
origine: pays	Allemagne

2.informations produit	
poids net (kg)	1,500
poids brut (kg)	1,509
unités d'emballage	8
affinage	min. 5 semaines
dlc min.départ ÖMA en jours	42
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, présure microbienne, cultures bactéries lactique *Agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	Surface sèche, lisse et ferme
apparence intérieure	Ivoire à jaune doré, quelques trous de la taille d'un petit pois
consistance	Souple, pâte molle
odeur	Douce et pure, non acidulée
goût	Équilibré, doux, subtilement sucré

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1068
valeur énergétique kcal	256
lipides en g	16
dont acides gras saturés en g	10
glucides en g	<0,1g
dont sucre/Lactose en g	<0,1g
protéines en g	28
sel env. %	1,5



## Edam allégé +/-1,5kg

code article **52557**

### 5.caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	50
matière grasse sur sec en % min.	30
matière grasse absolue en % env.	16
eau dans matière ss mat/grasse en	59
lactose	sans, <0,1g / 100g fromage

**6.allergènes** lait et produits dérivés

### 7.emballage unité

dimensions (Lo x la x h) en mm	150x100x100
poids net en kg	1,500
poids emballage en g	0,009
poids brut en kg	1,509
type emballage	01 - PET (polyéthylène)

### 8.emballage colis

unités colis	8
dimensions (Lo x la x h) en mm	410x315x90x
poids net en kg	12,072
poids emballage en kg	0,310
poids brut en kg	12,382
type emballage	20 - PAP (carton)

### 9.palettisation

colis	8xenv.1,5kg
colis par couche	5
couches par palette	5
colis par palette	25
unités par palette / kg par palette	200 / 309

### 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.