

ÖMA Cheddar Jeune 1kg

code article **50638**

À LA COUPE



L'histoire du fromage Cheddar remonte au 12ème siècle. La ville anglaise de Cheddar donna son nom à ce fromage largement répandu dans le monde. Son élaboration se particularise par le traitement spécifique de son caillé qui lui apporte la typicité de son goût et de sa consistance. Avant sa mise en moule, le caillé est coupé, salé, tourné et retourné.

Le fromage s'affine environ 3 mois et devient alors un Cheddar à la texture lisse et assez dure.

Sa saveur devient presque douce, végétale, à la note de noisette avec une délicate pointe saline.

Parfait à fondre et à gratiner



1.article	
désignation gamme	Fromage à pâte dure
gen-code unite / colis	94026913506384
certification	DE-ÖKO-006
agrément vétérinaire	DE-BY-70717 EG
code intrastat	04069021
organisme gestionnaire	Bioland
origine: pays	Allemagne

2.informations produit	
affinage	min. 3 mois
indication de stockage	A conserver à +8°C, à consommer de préférence avant le... Nos fromages à pâte dure doivent être laissés à température ambiante pendant env. 1 heure avant consommation. Ils se conservent bien dans la partie supérieure du réfrigérateur dans du papier spécifique pour fromage
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, culture de bactéries lactiques, présure microbienne *Agriculture biologique
lactose	sans, <0,1g / 100g fromage
lait	pasteurisé
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	jaune orangé, surface ferme sans interstice
apparence intérieure	jaune clair à orange, perforations en forme de fente
consistance	pâte non friable, fondante sur la langue
odeur	légèrement acidulée à légèrement épicée
goût	doux, acidulé et légèrement épicé

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ / kcal	1577 / 377
lipides en g	31
dont acides gras saturés en g	20
glucides en g	<0,1g
dont sucre/Lactose en g	<0,1g
protéines en g	25
sel env. %	1,6

5.allergènes	lait et produits dérivés
---------------------	--------------------------

ÖMA Cheddar Jeune 1kg

code article 50638

6.caractéristiques chimiques et physiques

matière grasse min sur sec	50%
matière grasse absolue	31%
matière sèche	62%
eau dans fromage sans MG	55%

7.dlc min.départ ÖMA en jours 42

8.emballage unité

dimensions (la x lo x h) en mm	90x180x80
poids net en kg +/-	1,000
poids emballage en kg	0,022
poids brut en kg +/-	1,022
type emballage	PA/PE

9.emballage colis

unités colis	1
dimensions (la x lo x h) en mm	90x180x80
poids net en kg	1,000
poids emballage en kg	0,022
poids brut en kg	1,022
type emballage	PA/PE

10.palettisation

colis par couche	40
couches par palette	6
colis par palette	240
unités par palette / kg par palette	240 / 245,28

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

12.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.

13.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.