








ÖMA Cheddar env.1kg

Marque	ÖMA	code article	52908
Désignation gamme	Pâte dure		
Certification	DE-ÖKO-006	      	
Agrément vétérinaire	DE-BY-70717 EU		
N° Intrastat	04069021		
Origine	Allemagne		
Organisme gestionnaire	Bioland		
Ingrédients			
LAIT DE VACHE*, sel, cultures bactéries lactique, présure microbienne *Agriculture Biologique			
Lait	pasteurisé		
Affinage	min. 6 mois		
Croûte	comestible		
Indication de stockage	A conserver à +8°C, à consommer de préférence avant le...	<p>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 6 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</p>	
Valeurs 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	<0,1		
dont sucre/Lactose en g	<0,1		
Protéines en g	25		
Sel env. %	1,6		

Caractéristiques sensorielles			
Apparence extérieure	couleur jaune d'or, elle fonce légèrement en cours de maturation	Consistance	lisse et assez dure, ne doit pas céder sous la pression du doigt, ni s'émietter
Apparence intérieure	perforations en forme de fente jaune clair à orange	Odeur	légèrement acidulée à légèrement épicée
		Goût	légèrement acidulée à légèrement épicée

Données logistiques	unité	colis	palette		
type emballage	PA/PE				
	(Polyamid/Polythylène)				
	22g			Lactose	
GTIN (code EAN)	94026913529086	94026913529086		naturellement sans, <0,1g / 100g fromage	
Poids net (kg) environ	1,000	1,000		Caractéristique chimiques/physiques	
Poids brut (kg) environ	1,022	1,022		Matière grasse min. sur sec	50%
dimensions (la x lo x h)-mm	90x180x80	90x180x80		Matière grasse absolue	31%
Nombre unités		1	400	Matière sèche	62%
Colis/couche			40	Eau dans fromage sans MG	55%
Couches/palette			10	DLC min.départ en jours	
Colis/palette			400	42	
Hauteur: couche / palette-mm			159 /1734	Obligation légale: Allergènes	
kg par palette			408,8	lait et produits dérivés (inclus lactose)	

OGM	Conforme à la législation selon règlement CE 1829/2003 et 1830/2003
Produit non ionisé	Conforme à la législation selon le Décret n°2001-1097 du 16/11/2001

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, date