contact@oma-france.com
www.oma-france.bio
tél: 05 65 62 17 33



# ÖMA Rigatino 1,6kg

**code article** 52995

Le type de «Pecorino jeune» au lait de vache d'Allgäu.
Une savoureuse pâte dure à la bonne croûte. Le moulage du caillé dans de petits paniers apporte la structure typique de sa croûte.

| **1.article** | |
|---|---|
| désignation gamme | Fromage à pâte dure |
| gen-code unite / colis | 94026913529550 |
| agrément vétérinaire | DE BY 30910 EG |
| certification | DE-ÖKO-006 |
| code intrastat | 04069089 |
| organisme gestionnarie | Naturland |
| origine: pays | Allemagne |

| **2.informations produit** | |
|---|---|
| affinage | min. 3 mois |
| indication de stockage | A conserver entre +6°C à +8°C, à consommer de préférence avant le:.. |
| 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 | croûte dure, structurée et jaunâtre |
| apparence intérieure | marbré légèrement jaunâtre, éventuellement de petits trous cassés |
| consistance | ferme, légèrement friable |
| odeur | typique, plein de caractère |
| goût | typique, plein de caractère |

| **4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable** | |
|---|---|
| valeur énergétique kJ / kcal | 1600 / 385 |
| lipides en g | 29 |
| dont acides gras saturés en g | 19 |
| glucides en g | <0,1g |
| dont sucre/Lactose en g | <0,1g |
| protéines en g | 31 |
| sel env. % | 2,3 |

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

contact@oma-france.com
www.oma-france.bio
tél: 05 65 62 17 33



# ÖMA Rigatino 1,6kg

**code article** 52995

| **6.caractéristiques chimiques et physiques** | |
|---|---|
| matière grasse min. sur sec | 45% |
| matière grasse absolue | 29% |
| matière sèche | 63% |
| eau dans fromage sans MG | 52% |

| **7.dlc min.départ ÖMA en jours** | 30 |
|---|---|

| **8.emballage unité** | |
|---|---|
| dimensions (la x lo x h) en mm | 140x140x90 |
| poids net en kg +/- | 1,600 |
| poids emballage en kg | 0,012 |
| poids brut en kg +/- | 1,612 |
| type emballage | PA/PE |

| **9.emballage colis** | |
|---|---|
| unités colis | 1 |
| dimensions (la x lo x h) en mm | 140x140x90 |
| poids net en kg | 1,600 |
| poids emballage en kg | 0,012 |
| poids brut en kg | 1,612 |
| type emballage | PA/PE |

| **10.palettisation** | |
|---|---|
| colis par couche | 32 |
| couches par palette | 5 |
| colis par palette | 160 |
| unités par palette / kg par palette | 160 / 258 |

| **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 règlementation relative aux limites maximales de résidus, à la règlementation relative aux polluants, à la règlementation (CE) n° 466/2001,ainsi qu'à la règlementation (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.