

Pecorino Romano DOP 1,7kg

code article

55265



Par sa structure, il ressemble au Parmesan et, tout comme lui, il peut être utilisé comme un fromage râpé haut de gamme. Notre ÖMA Pecorino Romano DOP est une spécialité de Sardaigne, élaboré avec 100% de lait de brebis.

Ce fromage à pâte dure est affiné entre 5 et 8 mois à une température comprise entre 12 et 16 °C environ. Sa pâte, de couleur blanche paille, est très ferme, voir dure.

Aujourd'hui, il est de plus en plus utilisé pour la préparation de divers plats italiens.



1.article	
désignation gamme	Fromage de brebis à pâte dure
gen-code unite / colis	94026913552657
agrément vétérinaire	DE BY 70717 EG
certification	DE ÖKO 006
code intrastat	04069063
origine: pays	Italie / Sardaigne

2.informations produit	
affinage	min. 5 mois
température de stockage et stockage	A conserver à +8°C, à consommer de préférence avant le:..... Il se conserve dans la partie supérieure du réfrigérateur A laisser à température ambiante pendant env. 1 heure avant consommation.
ingrédients	LAIT DE BREBIS*, sel marin, culture de bactéries lactiques, présure animale, *Agriculture biologique
lactose	sans, <0,1g/100g fromage
lait	thermisé
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	croûte blanche-jaunâtre avec estampille sur la croûte
apparence intérieure	pas de trous, jaune claire irrégulière parsemé de petits points blancs
consistance	ferme, compact, semi-sec à cristallin
odeur	douce de brebis, légèrement acide
goût	plein de caractère, typique

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ / kcal	1639 / 391
lipides en g	32
dont acides gras saturés en g	18
glucides en g	<0,1g
dont sucre/Lactose en g	<0,1g
protéines en g	25
sel env. %	0,45

5.allergènes	
	lait et produits dérivés

Pecorino Romano DOP 1,7kg

code article

55265

6.caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	50
matière grasse sur sec en % min.	32
matière grasse absolue en % env.	68
eau dans matière ss mat/grasse en	47

7.dlc min.départ ÖMA en jours	42
-------------------------------	----

8.emballage unité

dimensions (la x lo x h) en mm	135x155x130
poids net en kg +/-	1,700
poids emballage en g	0,022
poids brut en kg +/-	1,722
type emballage	PA/PE (polyamide-polyéthylène)

9.emballage colis

unités colis	1
dimensions (la x lo x h) en mm	135x155x130
poids net en kg +/-	1,700
poids emballage en kg	0,022
poids brut en kg +/-	1,722
type emballage	PA/PE (polyamide-polyéthylène)

10.palettisation

colis par couche	40
couches par palette	5
colis par palette	200
unités par palette / kg par palette	200 / 344,4

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.