

## ÖMA Taleggio La Cascina DOP 2,2kg

code article **55300**

À LA COUPE



Pâte souple, couleur d'ivoire, avec quelques trous ici et là. Arôme exotique de raisin sec, de noix et de citron acidulé, à la note de terroir. Il fond dans la bouche, son goût délicieusement riche et fruité, teinté de noisette grillée, s'attarde longuement sur le palais



<b>1.article</b>	
désignation gamme	Pâte molle croûte lavée
gen-code unite / colis	98000299130001
certification	IT-BIO-014
agrément vétérinaire	IT 03-1531 CE
code intrastat	04069079
origine: pays	Italie / Lombardie

<b>2.informations produit</b>	
affinage	min. 5 semaines
Indication de stockage	A conserver à +1°C à +6°C, à consommer de préférence avant le:..... Ils se conservent dans la partie supérieure du réfrigérateur A laisser à température ambiante pendant env. 1 heure avant consommation.
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel marin, cultures bactéries lactique, présure animale *Agriculture biologique
lactose	
lait	pasteurisé
croûte	non comestible

<b>3.caractéristiques sensorielles</b>	
apparence extérieure	croûte jaune-orange-brun, moisissure colorée
apparence intérieure	pâte ivoire, perforations en forme de fentes ou de trous
consistance	crémeuse, fondante sur la langue, non collante
odeur	levurée, légèrement acidulée, aromatique
goût	racé, riche, fruité, aromatique

<b>4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable</b>	
valeur énergétique kJ / kcal	1246 / 300
lipides en g	25
dont acides gras saturés en g	16
glucides en g	2,1g
dont sucre/Lactose en g	2,1g
protéines en g	17
sel env. %	2,5

<b>5.allergènes</b>	lait et produits dérivés, lactose incluse
---------------------	---

## ÖMA Taleggio La Cascina DOP 2,2kg

code article 55300

### 6.caractéristiques chimiques et physiques

teneur matière grasse sur extrait sec	48%
teneur absolue matière grasse	25%
matière sèche	48%
teneur en eau du produit non-gras	69%

7.dlc min.départ ÖMA en jours 30

### 8.emballage unité

dimensions (la x lo x h) en mm	220x220x80
poids net en kg +/-	2,220
poids emballage en g	0,180
poids brut en kg +/-	2,400
type emballage	22-PA (Papier)

### 9.emballage colis

unités colis	1
dimensions (la x lo x h) en mm	220x220x80
poids net en kg	2,220
poids emballage en kg	0,180
poids brut en kg	2,400
type emballage	20-PAP (carton)

### 10.palettisation

colis par couche	15
couches par palette	10
colis par palette	150
unités par palette / kg par palette	150 / 360

### 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.