

Le Petit Rosé bio

code article **55465**



Le Petit Rosé est un délice de fromage à pâte molle, très crémeux et très épicé, dans le pur respect de son élaboration traditionnelle.

La combinaison spécifique de moisissure noble blanche et de fins ferments le rend vraiment différent.

Ce n'est pas qu'il sente la rose, mais son apparence lui donne son nom et son goût. Une fine moisissure blanche et une culture rouge discrète font du rosé une particularité parmi les fromages à pâte molle. Avec le meilleur des deux mondes (c'est-à-dire justement (blanc et rouge), il n'a pas seulement une apparence particulière, il est également une particularité gustative et peut être utilisé de multiples façons. Le petit en rouge et blanc !

1.article	DERNIERE VERSION: 01/01/2025
désignation gamme	Pâte molle à croûte lavée
désignation produit	Le petit Rosé bio
gen-code colis	94026913154651
gen-code unité	94026913154653
agrément vétérinaire	AT 80142 EG
certification	AT-BIO-301
organisme gestionnaire	Bioland
code intrastat	04069092
origine: pays	Autriche

2.informations produit	
poids net (kg)	0,330
poids brut (kg)	0,337
unités d'emballage	2
affinage	14 jours
dlc min.départ ÖMA en jours	18
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, culture de bactéries fromagères, présure microbienne *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	Surface couverte de culture rouge et de moisissure blanche-noble
apparence intérieure	Jaune crème avec des perforations isolées
consistance	Crémeuse
odeur	Légèrement épicée, de prairie et d'herbes aromatiques
goût	Note délicate, très onctueux, arrière-goût aromatique, épicé

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1482
valeur énergétique kcal	358
lipides en g	32
dont acides gras saturés en g	20
glucides en g	<0,5g
dont sucre/Lactose en g	<0,5g
protéines en g	17
sel env. %	2

Le Petit Rosé

code article **55465**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	50
matière grasse sur sec en % min.	60
matière grasse absolue en % env.	32
eau dans matière ss mat/grasse en	74
lactose	

6.allergènes	lait et produits dérivés
---------------------	--------------------------

7.emballage unité	
dimensions (Lo x la x h) en mm	110x110x35
poids net en kg	0,330
poids emballage en g	0,007
poids brut en kg	0,337
type emballage	84-CX (papier et carton/plastique/aluminium)

8.emballage colis	
unités colis	2
dimensions (Lo x la x h) en mm	260x125x75
poids net en kg	0,674
poids emballage en kg	0,057
poids brut en kg	0,731
type emballage	20-PAP (carton)

9.palettisation	
colis	2x0,330kg
colis par couche	23
couches par palette	10
colis par palette	230
unités par palette / kg par palette	460 / 169

10.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

11.exigences légales
<ul style="list-style-type: none">- 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.

12.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.