

ÖMA Beurre 250g - Demeter

code article **51331**



Description produit

Le beurre ÖMA Demeter est élaboré à partir de lait frais Demeter de qualité supérieure issu des fermes des Préalpes. Ce beurre n'utilise pas de bactéries lactiques, mais du levain à beurre, ce qui lui confère son caractère doux et légèrement crémeux. Il est idéal comme base pour la préparation de desserts et pâtisseries et se marie bien avec les légumes cuits au four ou les pommes de terre de printemps.

La crème fraîche est ajoutée au levain à beurre. Après deux jours de maturation, elle est caillée et transformée en beurre.

Ce beurre de qualité, fait à partir de crème fraîche, séduit grâce à son goût unique, frais et authentique.

1.article	DERNIERE VERSION: 01/05/2023
désignation gamme	Beurre
désignation produit	ÖMA Beurre 250g - Demeter
gen-code colis	4026913513310
gen-code unité	4026913113312
agrément vétérinaire	DE BW 218 EG
certification	DE-ÖKO-007
organisme gestionnaire	Demeter
code intrastat	04051011
origine: pays / région	Allemagne / Allgäu

2.informations produit	
poids net (kg)	0,250
poids brut (kg)	0,253 (3 g emballage)
unités d'emballage	16
affinage	aucune
température de stockage	4-6°C
ingrédients	CRÈME*, levain à beurre - *issu de l'agriculture bio-dynamique
lait	pasteurisé
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	produit bien formé, surface lisse
apparence intérieure	crème à teinte jaunâtre
consistance	ferme jusqu'à souple
odeur	frais, purement acidulé, aromatique
goût	frais, purement acidulé, aromatique

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	3101
valeur énergétique kcal	741
lipides en g	82
dont acides gras saturés en g	53
glucides en g	0,6
dont sucre/Lactose en g	0,6
protéines en g	0,7
sodium env. %	



ÖMA Beurre 250g - Demeter

code article **51331**

5. caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	
matière grasse sur sec en % min.	
matière grasse absolue en % env.	82
eau dans matière ss mat/grasse en	
lactose	

6. allergènes

lait et produits dérivés

7. emballage unité

dimensions (L x l x h) en mm	100x35x75
poids net en kg	0,250
poids emballage en g	0,253
type emballage	82 - CX (papier et carton/aluminium)

8. emballage colis

dimensions (L x l x h) en mm	310x210x82
poids net environ en kg	4,048
poids brut environ en kg	4,156 (0,108 g emballage)
type emballage	20 - PAP (carton ondulé)

9. DLC min. départ ÖMA

24

10. palettisation

colis	1x16
colis par couche	12
couches par palette	12
colis par palette	144
unités par palette kg par palette	2304 / 592

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

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.

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.