

## ÖMA Mozzarella en dés 2kg

code article **55174**



### Description produit

La mozzarella italienne ÖMA sous forme de dés est livrée avec une consistance plus ferme, une teneur en matière sèche plus élevée. Elle est idéale pour une utilisation dans le secteur de l'événementiel et de la restauration. L'ÖMA mozzarella en dés est élaborée à partir du meilleur lait de foie. Parfaite pour toute recette italienne et particulièrement adaptée à la pizza et au gratin.

1.article	DERNIERE VERSION: 27/03/2024
désignation gamme	Pasta Filata
désignation produit	<b>Mozzarella en dés 2kg</b>
GTIN-EAN unité	08011511320091
agrément vétérinaire	IT 05-034 CE
certification	IT-BIO-006
code intrastat	04061030
origine: pays / région	Italie / Venetien

2.informations produit	
poids net (kg)	2kg
taille dés / poids dés	5x5x5 (+/- 2mm) / 0,4g env.
poids brut (kg)	2,023
unités d'emballage	1x2kg
affinage	aucun
dlc min.départ ÖMA en jours	15
température de stockage	4-6°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, cultures de bacteries lactiques, présure animale *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	Surface blanche, lisse
apparence intérieure	Masse de fromage ferme. Structure fibreuse, typique pour la mozzarella
consistance	Ferme, peut être couper, fibreuse
odeur	neutre à légèrement laiteux
goût	neutre à légèrement laiteux

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1088
valeur énergétique kcal	262
lipides en g	20
dont acides gras saturés en g	10
glucides en g	0,5
dont sucre/Lactose en g	0,5
protéines en g	20
sel env. %	0,7



## ÖMA Mozzarella en dés 2kg

code article **55174**

### 5.caractéristiques chimiques et physiques

matière sèche en %	48
matière grasse sur sec en % min.	45
matière grasse absolue en % env.	20
eau dans matière ss mat/grasse en	65
lactose	

### 6.allergènes

lait et produits dérivés

### 7.emballage unité

dimensions (Lo x la x h) en mm	320x315x60
taille dés / poids dés	5x5x5mm (+/- 2mm) / env.0,4g
poids net en kg	2,000
poids emballage	22
poids brut en kg	2,022
type emballage	01-PET (Polyethylenerephthala)

### 8.emballage colis

unités colis	1
dimensions (Lo x la x h) en mm	320x315x60
poids net en kg	2,000
poids emballage en g	22
poids brut en kg	2,022
type emballage / poids emballage	01-PET (Polyethylenerephthala)

### 9.palettisation

colis	1x2kg
colis par couche	18
couches par palette	10
colis par palette	sur demande
unités par palette kg par palette	180 / 360

### 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

- 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.