



ÖMA Mozzarella 125g - Naturland

code article **55185**



Description produit

Nos Mozzarelle ÖMA sont une gâterie particulièrement délicate. Elles sont élaborées à partir du meilleur lait Naturland de fermes sélectionnées. La Mozzarella ÖMA est très polyvalente : avec tomate et basilic, au cœur de délicieuses salades, sur la pizza ou les gratins. Une saveur unique comme on la connaît et aime en Italie.

1.article	DERNIERE VERSION: 01/03/2022
désignation gamme	Pasta filata
désignation produit	ÖMA Mozzarella 125g
gen-code colis	4026913551855
gen-code unité	4026913151857
agrément vétérinaire	DE BY 30910 EG
certification	DE-ÖKO-006
organisme gestionnaire	Naturland
code intrastat	04061030
origine: pays / région	Allemagne/Bavière

2.informations produit	
poids net (kg)	0,125
poids brut (kg)	0,203
unités colis	10x125g e
affinage	aucun
dlc min.départ ÖMA en jours	18
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, culture de bactéries lactiques, acidifiant: acide citrique, présure microbienne *Issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	aucune

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	blanc à légèrement jaunâtre, forme sphérique, en saumure
apparence intérieure	structure blanche légèrement jaune, comme de la viande de poulet
consistance	ferme jusqu'à souple
odeur	fraîche, légèrement laiteux
goût	frais, légèrement laiteux

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1026
valeur énergétique kcal	247
lipides en g	19
dont acides gras saturés en g	12
glucides en g	1
dont sucre/Lactose en g	1
protéines en g	18
sel env. %	0,5



ÖMA Mozzarella 125g - Naturland

code article **55185**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	40
matière grasse sur sec en % min.	45
matière grasse absolue en % env.	19
eau dans matière ss mat/grasse en	74
lactose	

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

7.emballage unité	
dimensions (L x l x h) en mm	135 x 50 x 130
poids net en kg	0,125
poids emballage en g	0,003
poids brut en kg	0,203 - 0,075 saumure
type emballage	PET (Polyethylenterephthalat)

8.emballage colis	
dimensions (L x l x h) en mm	395 x 140 x 103
poids net en kg	2,030
poids emballage en kg	0,114
poids brut en kg	2,144
type emballage	20-PAP (carton)

9.palettisation	
colis	10x125g
colis par couche	15
couches par palette	9
colis par palette	135
unités par palette / kg par palette	1350 / 290

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

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.

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.