

Gouda de chèvre 4,5 kg

code article **57509**



Description produit

Le véritable Gouda au chèvre, souple et fin fin en goût

1.article		DERNIERE VERSION: 01/03/2022
désignation gamme	Pâte demi-dure	
désignation produit	Gouda de chèvre	
gen-code colis	94026913575090	
gen-code unité		
agrément vétérinaire	DE NW 40109 EG	
certification	DE-ÖKO-070	
organisme gestionnaire		
code intrastat	04069089	
origine: pays	Pays Bas	

2.informations produit	
poids net (kg)	4,500
poids brut (kg)	4,500
unités d'emballage	1
affinage	min.3 mois
dlc min.départ ÖMA en jours	42
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT* de chèvre, sel, culture, présure microbienne *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	enrobage plastifié non comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	cylindrique plat, surface ivoire
apparence intérieure	pâte de couleur ivoire
consistance	souple avec une texture crémeuse
odeur	typique de chèvre
goût	typique de chèvre

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1554
valeur énergétique kcal	414
lipides en g	31
dont acides gras saturés en g	19
glucides en g	<0,1g
dont sucre/Lactose en g	<0,1g
protéines en g	24
sel env. %	1,5



Gouda de chèvre 4,5 kg

code article **57509**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	60
matière grasse sur sec en % min.	50
matière grasse absolue en % env.	31
eau dans matière ss mat/grasse en	58
lactose	sans, <0,1g / 100g fromage

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

7.emballage unité	
dimensions (Lo x la x h) en mm	230x230x80
poids net en kg	4,5
poids emballage en g	
poids brut en kg	
type emballage	

8.emballage colis	
unités colis	1
dimensions (Lo x la x h) en mm	265x265x159
poids net en kg	4,5
poids emballage en kg	
poids brut en kg	
type emballage	

9.palettisation	
colis	1x4,7kg
colis par couche	8
couches par palette	6
colis par palette	48
unités par palette / kg par palette	48 / 216

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.