

ÖMA Kéfir Demeter 250g

code article **50012**



Description produit

Depuis 1974 nous ne transformons que du lait Demeter produit dans nos propres fermes coopératives. L'adhésion et l'application supérieure et très exigeante des directives Demeter apportent un vrai plus pour nos animaux, l'environnement et surtout pour la qualité de nos produits. Notre Kéfir bénéficie d'une longue fermentation de 16 et 18 heures, gage assuré du développement de son propre arôme et consistance spécifique. Le « grain » de Kéfir est le résultat de la combinaison de bactéries lactiques et de levures. Les bactéries transforment le sucre en acide lactique et en polysaccharides. Ces fermentations apportent au lait un soupçon d'acidité, une onctuosité et un aspect proche du yaourt. Certains l'appellent « la boisson des centenaires » en référence aux Caucasiens, gros consommateurs de Kéfir et qui, selon les statistiques, ont une espérance de vie largement supérieure à la moyenne.

1.article	DERNIERE VERSION: 01/10/2021
désignation gamme	Lait fermenté avec 1,5% de matière grasse dans le lait
désignation produit	ÖMA Kéfir
gen-code colis	4017194932303
gen-code unité	4017194432308
agrément vétérinaire	DE-BW 056 EG
certification	DE-ÖKO-007
organisme gestionnaire	Demeter 
code intrastat	04031011
origine: pays	Allemagne

2.informations produit	
poids net (kg)	0,250
poids brut (kg)	0,4363
unités colis	8
fermentation longue durée	16 à 18 heures
durée de vie date fabrication	40 jours
dlc départ laiterie	26 jours
dlc livraison sur plateforme	18 départ ÖMA (25 départ laiterie-min. commande 1 palette)
température de stockage	+6-8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE pasteurisé DEMI-ECREME FERMENTE**, concentré de LAIT DEMI-ECREME**, culture de bactéries LACTIQUES **issu de l'agriculture bio-dynamique

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	blanche, crémeux et fine
consistance	crémeuse jusqu'à liquide
odeur	fraîche à la douce acidité
goût	frais, de lait

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	222
valeur énergétique kcal	53
lipides en g	1,5
dont acides gras saturés en g	1,1
glucides en g	5,5
dont sucre en g	5,5
protéines en g	3,8
sel env. %	0,21



ÖMA Kéfir Demeter 250g

code article **50012**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière grasse dans le lait	3,5%
pH	4,1 - 4,5
lactose	oui

6.allergènes	lait et produits dérivés (lactose incluse)
--------------	--

7.emballage unité				
dimensions (Lo x la x h) en mm	60x60x100			
poids net en kg	0,250			
poids emballage en g	total:186,3	couvercle: 7,9	verre: 177,80	étiquette: 0,7
poids brut en kg	0,4363			
type emballage	verre avec couvercle vissé en métal			

8.emballage colis	
unités colis	8
dimensions (Lo x lo x h) en mm	300x200x150
poids net en kg	3,4905
poids emballage en g	510
poids brut en kg	4,5000
type emballage	20 - PAP (carton)

9.palettisation / palette euro	
colis	8x0,250kg
colis par couche	20
couches palette	10
colis palette	200
unités palette	1600
poids net palette	400
poids brut palette (ss poids pal.)	707

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:	date

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.