

ÖMA Kéfir Demeter 500g


code article **50096**



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: 01/01/2023
désignation gamme	Lait fermenté avec 1,5% de matière grasse dans le lait
désignation produit	ÖMA Kéfir
gen-code colis	4017194969941
gen-code unité	4017194469946
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)	0,500
poids brut (kg)	0,721
unités colis	6
fermentation longue durée	16 à 18 heures
dlc livraison sur plateforme	18 départ ÖMA (25 départ laiterie-min.commande 1 palette)
température de stockage	+6-8°C
ingrédients	LAIT DE VACHE DEMI-ECREME FERMENTE**, concentré de LAIT DEMI-ECREME**, culture de bactéries LACTIQUES **issu de l'agriculture bio-dynamique
lait	pasteurisé

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 500g

code article **50096**

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	87x87x126			
poids net en kg	0,500			
poids emballage en g	total: 221	couvercle: 10	verre: 210	étiquette: 1
poids brut en kg	0,721			
type emballage	verre avec couvercle vissé en métal			

8.emballage colis

unités colis	6
dimensions (Lo x lo x h) en mm	305x205x140
poids net en kg	4,326
poids emballage en g	170
poids brut en kg	4,496
type emballage	20 - PAP (carton)

9.palettisation / palette euro

colis	6x0,5kg
colis par couche	16
couches palette	10
colis palette	160
unités palette	960
poids net palette	480
poids brut palette (ss poids pal.)	720

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

- 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.