

Product specifications

date:21/10/2021

Versie: H.001

Art. No. 190369.					
NATALI					
Bio ferment voor gevriesdroogde fruitkefirdrank (2 x 5 g)					
Boisson kéfir de fruits bio (2 x 5 g)					
EAN		Stuk / pièce: 3176800031654 Karton / carton :03176800040632			
Wettelijke naam / denomination legale		Gevriesdroogde fermenten - Poederpreparaat voor yoghurt Ferments lyophilisés - Préparation en poudre pour yaourt			
intrastat		35071000			
Herkomst/ Origine		Frankrijk / France			
Ingrediënten/ Ingredients		Magere MELKpoeder*, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus. * Product van biologische landbouw. Poudre de LAIT écrémé*, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus. * Produit issu de l'Agriculture Biologique.			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives		Energie/ énergie		1366 kJ/ 322kcal	
		Vetten/ graisse		1.4 g	
		- Verzadigd/ saturées		<0.1 g	
		Koolhydraten/ glucides		47 g	
		- Suiker/ sucre		47 g	
		Eiwitten/ protéine		31 g	
		Zout/ sel		1.2 g	
Allergenen/ allergènes		 Granen/ Grain (gluten)	-	 Noten/ Noix	-
		 Schaaldieren/ Crustacées	-	 Selderij/ Céleri	-
		 Ei/ Oeuf	-	 Mosterd/ Moutarde	-
		 Vis/ Poisson	-	 Sesam/ Sésame	-
		 Aardnoten (pinda's)/ Arachide	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite (E220- E228)*	-
		 Soja/ Soja	-	 Lupine/ Lupin	-
		 Melk/ Lait	+	 Weekdieren/ Mollusques	-
		- -:Niet aanwezig/ ne contient pas - +:aanwezig/ contient - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes			
Productomschrijving/ description du produit		De twee heilzame bacteriën in de yoghurtstarter zijn Streptococcus thermophilus en Lactobacillus bulgaricus. Beide werken in symbiose om melk om te zetten in yoghurt bij een temperatuur van plus of min 40°C. 2 ZAKJES DOSISSEN // 1 dosis = 4 yoghurt van 125 ml Product dat kan worden getransplanteerd om tot 40 yoghurt te verkrijgen.			



HYGIENA NV/SA

Europark Zuid 6G

9100 Sint-Niklaas

Tel: 03/780.53.00

Mail: info@hygiena.be

www.hygiena.be

Product specifications

date:21/10/2021

Versie: H.001

	Les deux bactéries bienfaisantes du ferment pour yaourt sont le Streptococcus thermophilus et le Lactobacillus bulgaricus. Tous deux opèrent en symbiose pour la transformation du lait en yaourt à une température de plus ou moins 40°C. SACHET 2 DOSES // 1 dose = 4 yaourts de 125 ml Produit pouvant être repiqué pour obtenir jusqu'à 40 yaourts.																		
Bereiding / mise en oeuvre	Ingrediënten om toe te voegen: ½ L melk (voor één dosis in het sachet) Bereidingstijd: 2 min Fermentatie: gemiddeld 8 uur in een yoghurtmaker (raadpleeg de instructies van de fabrikant voor de exacte incubatietijd, afhankelijk van de yoghurtmaker) Gebruiksaanwijzing: Gebruik perfect schoon keukengerei. Los het gist op in 2 eetlepels melk en giet er geleidelijk de resterende melk bij. Voeg volgens uw recepten de suiker, de jam, de aroma's toe... Giet in potten en zet in een yoghurtmaker (gemiddeld 8 uur). Als je klaar bent, zet je het in de koelkast en laat je het een paar uur afkoelen voordat je het eet. * U kunt tot 5 keer de verkregen yoghurt transplanteren, mits goede hygiënische omstandigheden en gebruik: gebruik 1 pot 125 ml yoghurt voor 1 L melk. Ingrédients à ajouter : ½ L de lait (pour une dose du sachet) Temps de préparation : 2 min Fermentation : 8H en moyenne dans une yaourtière (se reporter à la notice du fabricant pour le temps d'incubation exacte selon la yaourtière) Mode d'emploi : Utiliser des ustensiles parfaitement propres. Dissoudre le ferment dans 2 cuillères à soupe de lait puis verser petit à petit le restant de lait. Ajouter selon vos recettes, le sucre, la confiture, les arômes... Verser dans des pots et mettre en yaourtière (8H en moyenne). Une fois terminé, mettre au frais et laisser refroidir quelques heures avant de déguster. *Vous pouvez repiquer jusqu'à 5 fois le yaourt obtenu, sous réserve du respect de bonnes conditions d'hygiène et d'utilisation : utiliser 1 pot de 125 ml de yaourt pour 1 L de lait.																		
Bewaring/conservation	Bewaar uit de buurt van hitte en licht. Bewaar uw fermenten bij voorkeur in de koelkast voor een optimale efficiëntie. À conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière. Pour une efficacité optimale, stocker de préférence vos ferments au réfrigérateur.																		
Houdbaarheid/durée de vie	18 maand/ mois																		
Verpakking/Embalage	<table><tr><th>Type</th><th>Poids net (UVC)</th><th>Poids brut (UVC)</th><th>EAN (UVC)</th><th>Colisage (lxPxH)</th><th>EAN (PAV)</th><th>Carton (lxPxH)</th><th>Carton/Couche (lxPxH)</th><th>Couche/Palette (lxPxH)</th></tr><tr><td>Sachet 120x110mm</td><td>2x6g</td><td>15g</td><td>3176800 031654</td><td>x10 UVC/boîte 123x62x115mm</td><td>3176800 040632</td><td>x24 PAV 385x230x250mm</td><td>x10 cartons 800x1200x250mm</td><td>x5 couches 800x1200x1250mm</td></tr></table>	Type	Poids net (UVC)	Poids brut (UVC)	EAN (UVC)	Colisage (lxPxH)	EAN (PAV)	Carton (lxPxH)	Carton/Couche (lxPxH)	Couche/Palette (lxPxH)	Sachet 120x110mm	2x6g	15g	3176800 031654	x10 UVC/boîte 123x62x115mm	3176800 040632	x24 PAV 385x230x250mm	x10 cartons 800x1200x250mm	x5 couches 800x1200x1250mm
Type	Poids net (UVC)	Poids brut (UVC)	EAN (UVC)	Colisage (lxPxH)	EAN (PAV)	Carton (lxPxH)	Carton/Couche (lxPxH)	Couche/Palette (lxPxH)											
Sachet 120x110mm	2x6g	15g	3176800 031654	x10 UVC/boîte 123x62x115mm	3176800 040632	x24 PAV 385x230x250mm	x10 cartons 800x1200x250mm	x5 couches 800x1200x1250mm											
Analyse/ Analysis	<table><tr><td colspan="2">Organoleptische kenmerken/ Caractéristiques organoleptiques</td></tr><tr><td>Uitzicht/ apparence</td><td>Poeder/ poudre</td></tr><tr><td>Kleur/ couleur</td><td>Wit-geel / blanc-jaune</td></tr><tr><td>Geur / odeur</td><td>Karakteristiek zoals melk / caractéristique du lait</td></tr></table>	Organoleptische kenmerken/ Caractéristiques organoleptiques		Uitzicht/ apparence	Poeder/ poudre	Kleur/ couleur	Wit-geel / blanc-jaune	Geur / odeur	Karakteristiek zoals melk / caractéristique du lait										
Organoleptische kenmerken/ Caractéristiques organoleptiques																			
Uitzicht/ apparence	Poeder/ poudre																		
Kleur/ couleur	Wit-geel / blanc-jaune																		
Geur / odeur	Karakteristiek zoals melk / caractéristique du lait																		
	<table><tr><td>GGO / OGM</td><td>Gegarandeerd GGO-vrij en zonder ionisatiebehandeling in overeenstemming met EG-verordeningen 834/2007 en 889/2008 met betrekking tot de productie en etikettering van biologische producten.</td></tr><tr><td>ionisatie en bestraling / ionisation et rayonnement</td><td>Garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation conformément aux règlements CE 834/2007 et</td></tr></table>	GGO / OGM	Gegarandeerd GGO-vrij en zonder ionisatiebehandeling in overeenstemming met EG-verordeningen 834/2007 en 889/2008 met betrekking tot de productie en etikettering van biologische producten.	ionisatie en bestraling / ionisation et rayonnement	Garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation conformément aux règlements CE 834/2007 et														
GGO / OGM	Gegarandeerd GGO-vrij en zonder ionisatiebehandeling in overeenstemming met EG-verordeningen 834/2007 en 889/2008 met betrekking tot de productie en etikettering van biologische producten.																		
ionisatie en bestraling / ionisation et rayonnement	Garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation conformément aux règlements CE 834/2007 et																		



HYGIENA NV/SA

Europark Zuid 6G
9100 Sint-Niklaas
Tel: 03/780.53.00
Mail: info@hygiena.be
www.hygiena.be

Product specifications

date:21/10/2021

Versie: H.001

		889/2008 relatifs à la production et à l'étiquetage des produits biologiques.	
	Biologisch/ biologique	Produit certifié FR-BIO-01 EU agriculture	
 SANS GLUTEN  MADE IN FRANCE  LE PLAISIR DU "FAIT MAISON"  REPIQUAGE POSSIBLE			

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld op basis van de informatie van onze leveranciers. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid ervan. / Ces données ont été collectées avec la plus grande précision. Néanmoins nous ne peut en garantir l'exactitude.