

Product specifications

date:21/10/2021

Versie: H.001

Art. No. 190372.					
NATALI					
Bio ferment voor melkkefirdrank (2 x 6 g)					
Boisson kéfir de lait bio (2 x 6 g)					
EAN		Stuk / pièce: 3176800001626 Karton / carton :03176800040670			
Wettelijke naam / denomination legale		Gevriesdroogde fermenten - Poederpreparaat voor melkkefirdrank Ferments lyophilisés - Préparation en poudre pour boisson kéfir de lait			
intrastat		35071000			
Herkomst/ Origine		Frankrijk / France			
Ingrediënten/ Ingredients		Magere MELKpoeder*, Lactococcus lactis, Leuconostoc, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus, kefirgisten, microflora van kefir zaad. * Product van biologische landbouw. Poudre de LAIT écrémé*, Lactococcus lactis, Leuconostoc, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus, levures de kéfir, microflore issus de la graine de kéfir. * Produit issu de l'Agriculture Biologique.			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives		Energie/ énergie		1516 kJ/ 357 kcal	
		Vetten/ graisse		1.5g	
		- Verzadigd/ saturées		<0.1g	
		Koolhydraten/ glucides		52g	
		- Suiker/ sucre		52g	
		Eiwitten/ protéine		34g	
		Zout/ sel		1.4g	
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					



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

Productomschrijving/ description du produit	Kefir, afkomstig uit de Kaukasus, is een sprankelende drank gemaakt van melk die is gefermenteerd door bacteriën en gisten. Door in te werken op de darmmicroflora, dragen de bacteriën en gisten in kefir bij aan het welzijn van de spijsvertering. ZAKJE 2 DOSES // 1 dosis maakt het mogelijk om 1L melkkefir te maken. Product dat kan worden getransplanteerd om tot 10L drank te verkrijgen. Originaire de Caucase, le kéfir est une boisson pétillante à base de lait fermenté par des bactéries et des levures. En agissant sur la microflore intestinale, les bactéries et les levures contenues dans le kéfir contribuent au bien-être digestif. SACHET 2 DOSES // 1 dose permet de faire 1L de kéfir de lait. Produit pouvant être repiqué pour obtenir jusqu'à 10L de boisson.																										
Bereiding / mise en oeuvre	Ingrediënten om toe te voegen: 1L melk (voor één dosis van het sachet) Bereidingstijd: 2 min Fermentatie: 24 uur bij kamertemperatuur (23°C) Gebruiksaanwijzing: Gebruik perfect schoon keukengerei en koemelk. Los het gist dan op in 2 eetlepels melk giet er geleidelijk de volle liter melk bij. Giet in een fles die goed kan worden afgesloten. Sluit de fles en laat 24 uur gisten bij kamertemperatuur (23°C). Zodra het stolt, in de koelkast bewaren. Om per glas te proeven, schudt u de fles goed om een soepele drank te verkrijgen. <i>* Je melkkefir-drink verplanten is mogelijk tot 5 keer, mits goede hygiënische omstandigheden en gebruik: gebruik een glas (125 ml) melkkefir en herhaal de gebruiksaanwijzing.</i> Ingrédients à ajouter : 1L de lait (pour une dose du sachet) Temps de préparation : 2 min Fermentation : 24H à température ambiante (23°C) Mode d'emploi : Utiliser des ustensiles parfaitement propres et du lait de vache. Dissoudre le ferment dans 2 cuillères à soupe de lait puis verser petit à petit le litre complet de lait. Verser dans une bouteille pouvant fermer hermétiquement. Fermer la bouteille et laisser fermenter pendant 24H à température ambiante (23°C). Dès la prise en masse, mettre au frais. Pour une dégustation au verre, bien secouer la bouteille pour obtenir une boisson onctueuse. <i>*Le repiquage de votre boisson de kéfir de lait est possible jusqu'à 5 fois sous réserve de bonnes conditions d'hygiène et d'utilisation : utiliser un verre (125 ml) de kéfir de lait et répéter le mode d'emploi.</i>																										
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 001626</td><td>x10 UVC/boîte 122x62x112mm</td><td>3176800 040670</td><td>x24 PAV 385x230x245mm</td><td>x10 cartons 800x1200x245mm</td><td>x5 couches 800x1200x1225mm</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 001626	x10 UVC/boîte 122x62x112mm	3176800 040670	x24 PAV 385x230x245mm	x10 cartons 800x1200x245mm	x5 couches 800x1200x1225mm
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 001626	x10 UVC/boîte 122x62x112mm	3176800 040670	x24 PAV 385x230x245mm	x10 cartons 800x1200x245mm	x5 couches 800x1200x1225mm																			
Analyse/ Analysis	Organoleptische kenmerken/ Caractéristiques organoleptiques																										
	Uitzicht/ apparence				Poeder/ poudre																						
	Kleur/ colour				Wit-geel / blanc-jaune																						
	Geur/ odeur				Karakteristiek melk / caractéristique du lait																						



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

	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 889/2008 relatifs à la production et à l'étiquetage des produits biologiques.
	Biologisch/ biologique	Produit certifié FR-BIO-01 EU agriculture

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.