



Le plaisir Perle de Lait, c'est une texture onctueuse et légère à la fois. Savourez toute la générosité de Perle de Lait Vanille, avec un arôme naturel de vanille et du lait 100% Français.

<b>Dénomination légale</b>	Spécialité laitière sucrée, à la vanille
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	LAIT écrémé - CREME - Sucre 9,5% - Eau - Amidon transformé de riz et de manioc - Poudre de LAIT écrémé – Jus de citron à base de concentré - Arôme naturel de vanille - Gousses de vanille épuisées - Colorant : Caroténoïdes - Ferments lactiques (LAIT). Décor : Ecorces de vanille
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Conservation avant ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Conservation après ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Précautions de consommation et/ou d'utilisation</b>	NA
<b>DLC*</b>	30 jours
<b>Contrat date</b>	18 jours

#### Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	NA		Extrait sec (%)	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Humidité (%)	NA
Autres :	NA		Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

  

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Brillant à un peu mate, couleur typique du parfum
Texture	Epaisse à peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence	Portion	Informations additionnelles	
g	100	125		
Energie (kJ)	544	680	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	130	163	Nutriscore	C
Matières grasses (g)	7,1	8,9	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)	4,8	6,0		
Glucides (g)	13,2	17	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
dont sucres (g)	11,7	14,6	NA	
Fibres (g)	/	/		
Protéines (g)	2,5	3,1		
Sel (g)	0,1	0,13		
Calcium (mg)	/	/		
% VNR***	/	/		
Autres :	/	/		

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03329770080140	13329770080192	23329770080243	UL/couche	8
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	0,500	3,000	648,000	Couche/palette	27
Poids brut (kg)	0,534	3,274	734,000	UL/palette	216
Dimensions (mm)	127x146x57	396 x 300 x 61	1200 x 800 x 1790		

\*DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC\* : Date Limite de Consommation - \*\*GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.  
\*\*\*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)



Le plaisir Perle de Lait, c'est une texture onctueuse et légère à la fois. Savourez toute la générosité de Perle de Lait Vanille avec du lait 100% Français.

<b>Dénomination légale</b>	Spécialité laitière sucrée, à la vanille
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	LAIT écrémé - CRÈME - Sucre 9,5% - Eau - Amidon transformé de riz et de manioc - Poudre de LAIT écrémé – Jus de citron à base de concentré - Arôme naturel de vanille - Gousses de vanille épuisées - Colorant : Caroténoïdes - Ferments lactiques (LAIT). Décor : Écorces de vanille
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Conservation avant ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Conservation après ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Précautions de consommation et/ou d'utilisation</b>	NA
<b>DLC*</b>	30 jours
<b>Contrat date</b>	18 jours

#### Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	NA		Extrait sec (%)	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Humidité (%)	NA
Autres :	NA		Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

  

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Brillant à un peu mate, couleur typique du parfum
Texture	Épaisse à peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence	Portion	Informations additionnelles	
g	100	125		
Energie (kJ)	544	680	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	130	163	Nutriscore	C
Matières grasses (g)	7,1	8,9	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)	4,8	6,0		
Glucides (g)	13,2	17	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
dont sucres (g)	11,7	14,6	NA	
Fibres (g)	/	/		
Protéines (g)	2,5	3,1		
Sel (g)	0,1	0,13		
Calcium (mg)	/	/		
% VNR***	/	/		
Autres :	/	/		

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03329770065963	03329772266849	03329772266832	UL/couche	8
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	1,000	6,000	672,000	Couche/palette	14
Poids brut (kg)	1,060	6,465	751,000	UL/palette	112
Dimensions (mm)	127x146x112	396 x 300 x 115	1200 x 800 x 1765		

\*DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC\* : Date Limite de Consommation - \*\*GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.  
\*\*\*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)



Le plaisir Perle de Lait, c'est une texture onctueuse et légère à la fois. Savourez toute la générosité de Perle de Lait Citron, avec des arômes naturels et du lait 100% Français.

<b>Dénomination légale</b>	Spécialité laitière sucrée, au citron, aromatisée
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	LAIT écrémé - CRÈME - Sucre 8,6% - Eau - Citron 1,1% - Jus de citron à base concentré 1% - Amidon transformé de maïs et de riz - Poudre de LAIT écrémé - Arômes naturels - Concentré des minéraux du lait - Ferments lactiques (LAIT).
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Conservation avant ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Conservation après ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Précautions de consommation et/ou d'utilisation</b>	NA
<b>DLC*</b>	30 jours
<b>Contrat date</b>	18 jours

#### Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	NA		Extrait sec (%)	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Humidité (%)	NA
Autres :	NA		Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

  

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Brillant à un peu mate, couleur typique du parfum
Texture	Epaisse à peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Informations additionnelles	
	g	Portion		
	100	125		
Energie (kJ)	532	665	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	127	159	Nutriscore	C
Matières grasses (g)	7,1	8,9	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)	4,8	6,0		
Glucides (g)	12,2	15	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : 4. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium.	
dont sucres (g)	10,8	13,5		
Fibres (g)	/	/		
Protéines (g)	2,6	3,3		
Sel (g)	0,1	0,13		
Calcium (mg)	/	/		
% VNR***	/	/		
Autres :	/	/		

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03329770080133	13329770080185	23329770080236	UL/couche	8
Poids net (kg) Fixe	0,500	3,000	648,000	Couche/palette	27
Poids brut (kg)	0,534	3,274	734,000	UL/palette	216
Dimensions (mm)	127x146x57	396 x 300 x 61	1200 x 800 x 1790		

\*DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC\* : Date Limite de Consommation - \*\*GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.  
\*\*\*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)



Le plaisir Perle de Lait, c'est une texture onctueuse et légère à la fois. Savourez toute la générosité de Perle de Lait Citron avec du lait 100% Français.

<b>Dénomination légale</b>	Spécialité laitière sucrée, au citron, aromatisée
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	LAIT écrémé - CRÈME - Sucre 8,6% - Eau - Citron 1,1% - Jus de citron à base concentré 1% - Amidon transformé de maïs et de riz - Poudre de LAIT écrémé - Arômes naturels - Concentré des minéraux du lait - Ferments lactiques (LAIT).
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Conservation avant ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Conservation après ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Précautions de consommation et/ou d'utilisation</b>	NA
<b>DLC*</b>	30 jours
<b>Contrat date</b>	18 jours

#### Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	NA		Extrait sec (%)	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Humidité (%)	NA
Autres :	NA		Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

  

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Brillant à un peu mate, couleur typique du parfum
Texture	Epaisse à peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Informations additionnelles	
	g	Portion		
	100	125		
Energie (kJ)	532	665	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	127	159	Nutriscore	C
Matières grasses (g)	7,1	8,9	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)	4,8	6,0		
Glucides (g)	12,2	15	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : 4. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium.	
dont sucres (g)	10,8	13,5		
Fibres (g)	/	/		
Protéines (g)	2,6	3,3		
Sel (g)	0,1	0,13		
Calcium (mg)	/	/		
% VNR***	/	/		
Autres :	/	/		

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03329770065376	03329772265514	3329772265521	UL/couche	8
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	1,000	6,000	672,000	Couche/palette	14
Poids brut (kg)	1,060	6,465	751,000	UL/palette	112
Dimensions (mm)	127x146x112	115x300x396	1200x800x1765		

\*DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC\* : Date Limite de Consommation - \*\*GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.  
\*\*\*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)



Le plaisir Perle de Lait, c'est une texture onctueuse et légère à la fois. Savourez toute la générosité de Perle de Lait Coco, avec des arômes naturels et du lait 100% Français.

<b>Dénomination légale</b>	Spécialité laitière sucrée, à la noix de coco, aromatisée
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	LAIT écrémé - CREME - Sucre 6,5% - Noix de coco préparée 2% (Extrait de noix de coco, Noix de coco râpée) - Amidon transformé de riz et de maïs - Poudre de LAIT écrémé - Jus de citron à base de concentré – Arômes naturels - Épaississant : Gomme guar - Ferments lactiques (LAIT).
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Conservation avant ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Conservation après ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Précautions de consommation et/ou d'utilisation</b>	NA
<b>DLC*</b>	30 jours
<b>Contrat date</b>	18 jours

#### Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	NA		Extrait sec (%)	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Humidité (%)	NA
Autres :		NA	Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

  

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Brillant à un peu mate, couleur typique du parfum
Texture	Épaisse à peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence	Portion	Informations additionnelles	
g	100	125		
Energie (kJ)	544	680	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	131	164	Nutriscore	C
Matières grasses (g)	8,4	10,5	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)	5,8	7,3		
Glucides (g)	10,1	13	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
dont sucres (g)	8,9	11,1	NA	
Fibres (g)	/	/		
Protéines (g)	2,8	3,5		
Sel (g)	0,11	0,14		
Calcium (mg)	/	/		
% VNR***	/	/		
Autres :		/		

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03329770080126	13329770080178	23329770080229	UL/couche	8
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	0,500	3,000	648,000	Couche/palette	27
Poids brut (kg)	0,534	3,274	734,000	UL/palette	216
Dimensions (mm)	127x146x57	396 x 300 x 61	1200 x 800 x 1790		

\*DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC\* : Date Limite de Consommation - \*\*GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.

\*\*\*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)