



*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.*

Dénomination légale	Spécialité laitière sucrée, à la vanille
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
Certification usine	IFS
Ingrédients	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 : Ecories de vanille
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subit de traitement de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur
Conservation avant ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Conservation après ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DLC*	30 jours
Contrat date	18 jours

#### Données Qualité

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

#### Caractéristiques organoleptiques

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

#### Données Nutritionnelles

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

Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN\*\* :  
NA

#### Données Logistiques

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

\*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)

**PERLE DE LAIT AROMATISE VANILLE POT  
YOPLAIT**

**125 G x 8**



*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.*

Dénomination légale	Spécialité laitière sucrée, à la vanille
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
Certification usine	IFS
Ingrédients	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
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subit de traitement de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur
Conservation avant ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Conservation après ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DLC*	30 jours
Contrat date	18 jours

#### Données Qualité

##### Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	NA	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA
Levures/Moisissures (UFC/g)	NA	NA
Entérobactéries (UFC/g)	≤ 10	NA
Autres :		NA

##### Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	NA
Gras/Sec (%)	NA
Matière protéique (%)	NA
Matière sèche non grasse (%)	NA
Matière grasse (%)	NA
Humidité (%)	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
Gout	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

g	Taille de référence		Portion 125
	100		
Energie (kJ)	544	680	
Energie (kcal)	130	163	
Matières grasses (g)	7,1	8,9	
dont acides gras saturés (g)	4,8	6,0	
Glucides (g)	13,2	17	
dont sucres (g)	11,7	14,6	
Fibres (g)	/	/	
Protéines (g)	2,5	3,1	
Sel (g)	0,1	0,13	
Calcium (mg)	/	/	
% VNR***	/	/	
Autres :		/	

##### Informations additionnelles

Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Nutriscore	C
Autres	NA

##### Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN\*\* :

NA

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	03329770065963	03329772266849	03329772266832
Poids net (kg) Fixe	1,000	6,000	672,000
Poids brut (kg)	1,060	6,465	751,000
Dimensions (mm)	127x146x112	396 x 300 x 115	1200 x 800 x 1765

Palettisation		
UL/couche	8	
Couche/palette	14	
UL/palette	112	

\*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.*

Dénomination légale	Spécialité laitière sucrée, au citron, aromatisée
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
Certification usine	IFS
Ingrédients	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).
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur
Conservation avant ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Conservation après ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DLC*	30 jours
Contrat date	18 jours

#### Données Qualité

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

#### Caractéristiques organoleptiques

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

#### Données Nutritionnelles

g	Taille de référence		Informations additionnelles
	100	Portion 125	
Energie (kJ)	532	665	Alimentation lacto-végétarienne
Energie (kcal)	127	159	Nutriscore
Matières grasses (g)	7,1	8,9	Autres
dont acides gras saturés (g)	4,8	6,0	
Glucides (g)	12,2	15	
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 :		/	

**Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN\*\* :**  
4. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium.

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation
Code EAN	03329770080133	13329770080185	23329770080236	UL/couche
Poids net (kg) Fixe	0,500	3,000	648,000	Couche/palette
Poids brut (kg)	0,534	3,274	734,000	UL/palette
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.*

Dénomination légale	Spécialité laitière sucrée, au citron, aromatisée
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
Certification usine	IFS
Ingrédients	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).
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur
Conservation avant ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Conservation après ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DLC*	30 jours
Contrat date	18 jours

#### Données Qualité

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

#### Caractéristiques organoleptiques

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

#### Données Nutritionnelles

g	Taille de référence		Informations additionnelles
	100	Portion 125	
Energie (kJ)	532	665	Alimentation lacto-végétarienne
Energie (kcal)	127	159	Nutriscore
Matières grasses (g)	7,1	8,9	Autres
dont acides gras saturés (g)	4,8	6,0	
Glucides (g)	12,2	15	
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 :	/	/	

Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN\*\* :  
4. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium.

#### Données Logistiques

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

\*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.*

Dénomination légale	Spécialité laitière sucrée, à la noix de coco, aromatisée
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
Certification usine	IFS
Ingrédients	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).
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subit de traitement de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur
Conservation avant ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Conservation après ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DLC*	30 jours
Contrat date	18 jours

#### Données Qualité

##### Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	NA	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA
Levures/Moisissures (UFC/g)	NA	NA
Entérobactéries (UFC/g)	≤ 10	NA
Autres :	NA	

##### Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	NA
Gras/Sec (%)	NA
Matière protéique (%)	NA
Matière sèche non grasse (%)	NA
Matière grasse (%)	NA
Humidité (%)	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
Gout	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

g	Taille de référence		Portion 125
	100		
Energie (kJ)	544	680	
Energie (kcal)	131	164	
Matières grasses (g)	8,4	10,5	
dont acides gras saturés (g)	5,8	7,3	
Glucides (g)	10,1	13	
dont sucres (g)	8,9	11,1	
Fibres (g)	/	/	
Protéines (g)	2,8	3,5	
Sel (g)	0,11	0,14	
Calcium (mg)	/	/	
% VNR***	/	/	
Autres :	/		

##### Informations additionnelles

Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Nutriscore	C
Autres	NA

##### Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN\*\* :

NA

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	03329770080126	13329770080178	23329770080229
Poids net (kg) Fixe	0,500	3,000	648,000
Poids brut (kg)	0,534	3,274	734,000
Dimensions (mm)	127x146x57	396 x 300 x 61	1200 x 800 x 1790

Palettisation	UL/couche	8
Couche/palette	27	
UL/palette	216	

\*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)