



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

| | |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination légale | Spécialité laitière nature |
| Age du produit | NA |
| N° agrément sanitaire (usine) | FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | LAIT écrémé - CREME - Amidon transformé de riz - Poudre de LAIT écrémé - Ferments lactiques (LAIT). |
| Origine lait | France |
| Allergènes | Lait et ses dérivés |
| OGM | Produit conventionnel. Non soumis à l'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 | | Extrait sec (%) | NA |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Non détecté dans 25 g | NA | Gras/Sec (%) | NA |
| <i>Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)</i> | NA | NA | Matière protéique (%) | NA |
| <i>Escherichia coli (UFC/g)</i> | NA | NA | Matière sèche non grasse (%) | NA |
| <i>Levures/Moisissures (UFC/g)</i> | NA | NA | Matière grasse (%) | NA |
| <i>Entérobactéries (UFC/g)</i> | ≤ 10 | NA | Humidité (%) | NA |
| Autres : | | NA | Acide Oléique (%) | NA |
| | | | pH | NA |
| | | | Autres données | NA |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|---------|------------------------------|
| Aspect | Blanc, brillant à un peu mat |
| Texture | Épaisse à peu fuyante |
| Goût | Typique, légèrement acide |
| Odeur | Typique |

Données Nutritionnelles

| | Taille de référence | | Portion | Informations additionnelles | |
|------------------------------|---------------------|------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| | g | 100 | | 125 | |
| Energie (kJ) | | 464 | 580 | Alimentation lacto-végétarienne | Compatible |
| Energie (kcal) | | 112 | 140 | Nutriscore | C |
| Matières grasses (g) | | 8,9 | 11,1 | Autres | NA |
| dont acides gras saturés (g) | | 5,9 | 7,4 | Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : | |
| Glucides (g) | | 3,7 | 4,6 | 4. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium. | |
| dont sucres (g) | | 2,8 | 3,5 | | |
| Fibres (g) | | / | / | | |
| Protéines (g) | | 3,2 | 4,0 | | |
| Sel (g) | | 0,13 | 0,16 | | |
| Calcium (mg) | | / | / | | |
| % VNR*** | | / | / | | |
| Autres : | | | / | | |

Données Logistiques

| | UC | | | UL | | | Palette | | | Palettisation | |
|------------------------------------|----------------|--|--|----------------|--|--|-------------------|--|----------------|---------------|--|
| | Code EAN | | | | | | | | UL/couche | | |
| Code EAN | 03329770080119 | | | 13329770080161 | | | 23329770080212 | | | 8 | |
| Poids net (kg) <small>Fixe</small> | 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 Nature, avec du lait 100% Français.

| | |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination légale | Spécialité laitière nature |
| Age du produit | NA |
| N° agrément sanitaire (usine) | FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | LAIT écrémé - CREME - Amidon transformé de riz - Poudre de LAIT écrémé - 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 | | 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 |
| Levures/Moisissures (UFC/g) | NA | NA | Matière grasse (%) | NA |
| Entérobactéries (UFC/g) | ≤ 10 | NA | Humidité (%) | NA |
| Autres : | | NA | Acide Oléique (%) | NA |
| | | | pH | NA |
| | | | Autres données | NA |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|---------|------------------------------|
| Aspect | Blanc, brillant à un peu mat |
| Texture | Épaisse à peu fuyante |
| Goût | Typique, légèrement acide |
| Odeur | Typique |

Données Nutritionnelles

| | Taille de référence | | Portion | Informations additionnelles |
|------------------------------|---------------------|------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | g | 100 | | |
| Energie (kJ) | | 464 | 580 | Alimentation lacto-végétarienne Compatible |
| Energie (kcal) | | 112 | 140 | |
| | | | | |
| Matières grasses (g) | | 8,9 | 11,1 | Autres NA |
| dont acides gras saturés (g) | | 5,9 | 7,4 | Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : 4. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium. |
| Glucides (g) | | 3,7 | 5 | |
| dont sucres (g) | | 2,8 | 3,5 | |
| Fibres (g) | | / | / | |
| Protéines (g) | | 3,2 | 4,0 | |
| Sel (g) | | 0,13 | 0,16 | |
| Calcium (mg) | | / | / | |
| % VNR*** | | / | / | |
| Autres : | | / | / | |

Données Logistiques

| | UC | | | UL | | | Palette | | | Palettisation | | |
|----------------------------|----------|----------------|-----------------|-------------------|--|--|---------|--|----------------|---------------|--|--|
| | Code EAN | 03329770080102 | 13329770080154 | 23329770080205 | | | | | 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 Limité 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)