SODIAAL PROFESSIONNEL

FROMAGE FRAIS NATURE POT
PETIT YOPLAIT 60 G x 6

Petit Yoplait est un délicieux fromage frais nature démoulable. Son goût frais et onctueux ravit les petits comme les grands.

Dénomination légale	Fromage frais nature au lait demi-écrémé.
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Fromage frais au LAIT demi-écrémé pasteurisé - Conservateur : Sorbate de potassium (papier traité).
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 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
Salmonelles spp	NA	
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25 g	NA
Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)	≤ 10	NA
Escherichia coli (UFC/g)	≤ 100	NA
Levures/Moisissures (UFC/g)	≤ 100	NA
Entérobactéries (UFC/g)	NA	NA
Autres :	NA	

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	15
Gras/Sec (%)	>20
Matière protéique (%)	NA
Matière sèche non grasse (%)	NA
Matière grasse (%)	NA
Humidité (%)	NA
Acide Oléique (%)	NA
pH	NA
Autres données	NA

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Lisse à un peu grumeleux, faible présence de sérum
Texture	Epaisse à un peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

Données Nutritionnelles

	Taille de référence	Portion
	g 100	60
Energie (kJ)	364	218
Energie (kcal)	87	52
Matières grasses (g)	3,8	2,3
dont acides gras saturés (g)	2,5	1,5
Glucides (g)	4,0	2,4
dont sucres (g)	4,0	2,4
Fibres (g)	/	/
Protéines (g)	9	5,4
Sel (g)	0,13	0,08
Calcium (mg)	/	/
*% VNR****	/	/
Autres :	/	

Informations additionnelles

Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Nutriscore	A
Autres	Riche en protéines

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

Données Logistiques

		UC	UL	Palette
Code EAN		03329770051072	03329771115063	03329771115070
Poids net (kg)	*Fixe*	0,360	2,880	552,960
Poids brut (kg)		0,377	3,112	623,000
Dimensions (mm)		96 x 144 x 53	400 x 300 x 56	1200 x 800 x 1494

Palettisation

UL/couche	8
Couche/palette	24
UL/palette	192

**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)

FROMAGE FRAIS NATURE | **POT**

YOPLAIT | **60 G x 12**

Petit Yoplait est un délicieux fromage frais nature démoulable. Son goût frais et onctueux ravit les petits comme les grands.

Dénomination légale	Fromage frais nature au lait demi-écrémé.
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Fromage frais au LAIT demi-écrémé pasteurisé - Conservateur : Sorbate de potassium (papier traité).
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

	Cible	Tolérance
Salmonelles spp	NA	
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25 g	NA
Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)	≤ 10	NA
Escherichia coli (UFC/g)	≤ 100	NA
Levures/Moisissures (UFC/g)	≤ 100	NA
Entérobactéries (UFC/g)	NA	NA
Autres :	NA	

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	15
Gras/Sec (%)	>20
Matière protéique (%)	NA
Matière sèche non grasse (%)	NA
Matière grasse (%)	NA
Humidité (%)	NA
Acide Oléique (%)	NA
pH	NA
Autres données	NA

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Lisse à un peu grumeleux, faible présence de sérum
Texture	Epaisse à un peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

Données Nutritionnelles

	Taille de référence g 100	Portion 60
Energie (kJ)	364	218
Energie (kcal)	87	52
Matières grasses (g)	3,8	2,3
dont acides gras saturés (g)	3	2
Glucides (g)	4,0	2,4
dont sucres (g)	4,0	2,4
Fibres (g)	/	/
Protéines (g)	9	5,4
Sel (g)	0,13	0,08
Calcium (mg)	/	/
*% VNR****	/	/
Autres :	/	

Informations additionnelles

Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Nutriscore	A
Autres	Riche en protéines

Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN :**

NA

Données Logistiques

		UC	UL	Palette
Code EAN		03329770051096	3329771115216	3329771115223
Poids net (kg)	*Fixe*	0,720	5,760	552,960
Poids brut (kg)		0,770	6,300	630,000
Dimensions (mm)		144 x 97 x 105	300 x 400 x 110	1200 x 800 x 1470

Palettisation

UL/couche	8
Couche/palette	12
UL/palette	96

**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)