



La marque Saveur d'autrefois est synonyme de gourmandise. Un pot au lait entier et à la crème, un parfum gourmand.

<b>Dénomination légale</b>	Yaourt sucré à la vanille
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 13.005.028 CE (LA FERMIERE, Aubagne)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Yaourt au LAIT entier 76,8% et à la CRÈME 14,4% - Sucre 8,5% - Arôme naturel de vanille.
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Contient du lait et ses dérivés. Peut contenir des traces d'oeufs et ses dérivés.
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à l'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
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	Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g

#### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Blanc
Texture	Lisse, épaisse à un peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique du produit

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles	
	g	100		140	
Energie (kJ)		540	756	Alimentation lacto-végétarienne	Non compatible
Energie (kcal)		130	182	Nutriscore	C
Matières grasses (g)		8,2	11,5	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)		5,5	7,7	<b>Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :</b>	
Glucides (g)		9,7	13,6	4. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium.	
dont sucres (g)		9,7	13,6		
Fibres (g)		/	/		
Protéines (g)		2,9	4,1		
Sel (g)		0,16	0,22		
Calcium (mg)		/	/		
% VNR***		/	/		
Autres :		/	/		

#### Données Logistiques

	UC			UL	Palette	Palettisation	
	Code EAN	03176572170063	13329770090689	23329770090693	UL/couche	24	
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	0,140	0,840	323,000		Couche/palette	16	
Poids brut (kg)	0,301	1,837	732,000		UL/palette	384	
Dimensions (mm)	70 x 70 x 75	219 x 145 x 78	1200 x 800 x 1404				

\*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)



La marque Saveur d'autrefois est synonyme de gourmandise. Un pot au lait entier et à la crème, un parfum gourmand.

<b>Dénomination légale</b>	Yaourt sucré aromatisé au citron
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 13.005.028 CE (LA FERMIERE, Aubagne)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Yaourt au LAIT entier 76,5% et à la CRÈME 14,3% - Sucre 8,4% - Arôme naturel de citron.
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Contient du lait et ses dérivés. Peut contenir des traces d'oeufs et ses dérivés.
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à l'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
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	Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g

#### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Blanc
Texture	Lisse, épaisse à un peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique du produit

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles	
	g	100		140	
Energie (kJ)		537	752	Alimentation lacto-végétarienne	Non compatible
Energie (kcal)		129	181	Nutriscore	C
Matières grasses (g)		8,1	11,3	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)		5,5	7,7	<b>Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :</b>	
Glucides (g)		9,9	13,9	4. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium.	
dont sucres (g)		9,8	13,7		
Fibres (g)		/	/		
Protéines (g)		2,9	4,1		
Sel (g)		0,16	0,22		
Calcium (mg)		/	/		
% VNR***		/	/		
Autres :		/	/		

#### Données Logistiques

	UC			UL	Palette	Palettisation	
	Code EAN	03176572179035	13329770090702	23329770090716		UL/couche	24
Poids net (kg) <i>Fixe</i>		0,140	0,840	323,000		Couche/palette	16
Poids brut (kg)		0,301	1,837	732,000		UL/palette	384
Dimensions (mm)		70 x 70 x 78	219 x 145 x 78	1200 x 800 x 1404			

\*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)



La marque Saveur d'autrefois est synonyme de gourmandise. Un pot au lait entier et à la crème, un parfum gourmand.

Dénomination légale	Yaourt nature sucré aux fruits, aromatisé
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 13.005.028 CE (LA FERMIERE, Aubagne)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Yaourt au LAIT entier 63,6% et à la CRÈME 11,9% - Sucre 10,2% - Fraise 9,2% - Amidon transformé de maïs - Jus de carotte à base de concentré - Jus de citron à base de concentré - Épaississants : Pectines - Concentré des minéraux du LAIT - Arôme naturel.
Origine lait	France
Allergènes	Contient du lait et ses dérivés. Peut contenir des traces d'oeufs 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+</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	Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g

#### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Blanc sur lit aux fruits
Texture	Lisse, épaisse à un peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique du produit

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles	
	g	100		140	
Energie (kJ)		521	729	Alimentation lacto-végétarienne	Non compatible
Energie (kcal)		124	174	Nutriscore	C
Matières grasses (g)		6,8	9,5	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)		4,5	6,3	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
Glucides (g)		12,4	17,4	NA	
dont sucres (g)		11,8	16,5		
Fibres (g)		/	/		
Protéines (g)		2,5	3,5		
Sel (g)		0,14	0,20		
Calcium (mg)		/	/		
% VNR***		/	/		
Autres :			/		

#### Données Logistiques

		UC	UL	Palette	Palettisation	
					UL/couche	
Code EAN	Fixe	03176572168015	13329770090726	23329770090730	UL/couche	24
Poids net (kg)		0,140	0,840	323,000	Couche/palette	16
Poids brut (kg)		0,301	1,837	732,000	UL/palette	384
Dimensions (mm)		70 x 70 x 75	219 x 145 x 78	1200 x 800 x 1404		

\*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)



La marque Saveur d'autrefois est synonyme de gourmandise. Un pot au lait entier et à la crème, un parfum gourmand.

<b>Dénomination légale</b>	Yaourt nature sucré aux fruits, aromatisé
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 13.005.028 CE (LA FERMIERE, Aubagne)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Yaourt au LAIT entier 63,6% et à la CRÈME 11,9% - Sucre 10,2% - Mûre 9,2% - Amidon transformé de maïs - Épaississant : Pectines - Concentré des minéraux du LAIT - Arôme naturel.
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Contient du lait et ses dérivés. Peut contenir des traces d'oeufs et ses dérivés.
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à l'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
<b>Autres :</b>		NA	Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			<b>Autres données</b>	Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g

#### Caractéristiques organoleptiques

<b>Aspect</b>	Blanc sur lit aux fruits
<b>Texture</b>	Lisse, épaisse à un peu fuyante
<b>Goût</b>	Typique, légèrement acide
<b>Odeur</b>	Typique du produit

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles	
	g	100		140	
<b>Energie (kJ)</b>		526	736	Alimentation lacto-végétarienne	Non compatible
<b>Energie (kcal)</b>		126	176	<b>Nutriscore</b>	C
<b>Matières grasses (g)</b>		6,9	9,7	<b>Autres</b>	NA
<i>dont acides gras saturés (g)</i>		4,5	6,3	<b>Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :</b>	
<b>Glucides (g)</b>		12,5	17,5	NA	
<i>dont sucres (g)</i>		11,8	16,5		
<b>Fibres (g)</b>		/	/		
<b>Protéines (g)</b>		2,5	3,5		
<b>Sel (g)</b>		0,14	0,20		
<b>Calcium (mg)</b>		/	/		
<b>% VNR***</b>		/	/		
<b>Autres :</b>			/		

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
				UL/couche	
<b>Code EAN</b>	03176572168091	13329770090764	23329770090778	<b>UL/couche</b>	24
<b>Poids net (kg)</b> <i>Fixe</i>	0,140	0,840	323,000	<b>Couche/palette</b>	16
<b>Poids brut (kg)</b>	0,301	1,837	732,000	<b>UL/palette</b>	384
<b>Dimensions (mm)</b>	70 x 70 x 75	219 x 145 x 78	1200 x 800 x 1404		

\*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)



La marque Saveur d'autrefois est synonyme de gourmandise. Un pot au lait entier et à la crème, un parfum gourmand.

<b>Dénomination légale</b>	Yaourt nature sucré aux fruits, aromatisé
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 13.005.028 CE (LA FERMIERE, Aubagne)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Yaourt au LAIT entier 63,6% et à la CREME 11,9% - Sucre 10,5% - Eau - Fruits 6,2% (Mangue 4,4%, Fruit de la passion 1,8%) - Amidon transformé de maïs - Concentré des minéraux du LAIT - Épaississants : pectines - Arôme naturel.
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Contient du lait et ses dérivés. Peut contenir des traces d'oeufs et ses dérivés.
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à l'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	Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g

#### Caractéristiques organoleptiques

<b>Aspect</b>	Blanc sur lit aux fruits
<b>Texture</b>	Lisse, épaisse à un peu fuyante
<b>Goût</b>	Typique, légèrement acide
<b>Odeur</b>	Typique du produit

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles	
	g	100		140	
<b>Energie (kJ)</b>		529	741	<b>Alimentation lacto-végétarienne</b>	Non compatible
<b>Energie (kcal)</b>		126	176	<b>Nutriscore</b>	C
<b>Matières grasses (g)</b>		6,8	9,5	<b>Autres</b>	NA
<i>dont acides gras saturés (g)</i>		4,5	6,3	<b>Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :</b>	
<b>Glucides (g)</b>		12,9	18,1	4. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium.	
<i>dont sucres (g)</i>		12,3	17,2		
<b>Fibres (g)</b>		/	/		
<b>Protéines (g)</b>		2,5	3,5		
<b>Sel (g)</b>		0,14	0,20		
<b>Calcium (mg)</b>		/	/		
<b>% VNR***</b>		/	/		
Autres :			/		

#### Données Logistiques

		UC	UL	Palette	Palettisation	
					UL/couche	
<b>Code EAN</b>		03329770051478	13329770090740	23329770090754		24
<b>Poids net (kg)</b>	Fixe	0,140	0,840	323,000	<b>Couche/palette</b>	16
<b>Poids brut (kg)</b>		0,301	1,837	732,000	<b>UL/palette</b>	384
<b>Dimensions (mm)</b>		70 x 70 x 75	219 x 145 x 78	1200 x 800 x 1404		

\*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)