



Dénomination légale	Yaourt à boire sucré aromatisé
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Yaourt (LAIT) - Sucre 7,8% - Arôme naturel – Concentré des minéraux du LAIT - Vitamine D.
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après 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. Peut se conserver jusqu'à 8h hors du frigo.
Conservation après ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max.
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	Au-delà de 8h hors du frigo, le produit doit être jeté
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
<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

Aspect	Couleur conforme au parfum
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		150	
Energie (kJ)		279	419	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)		66	99	Nutriscore	B
Matières grasses (g)		0,8	1,2	Autres	Source de calcium
dont acides gras saturés (g)		0,5	0,8	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
Glucides (g)		10,6	15,9	3. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion	
dont sucres (g)		10,4	15,6		
Fibres (g)		/	/		
Protéines (g)		3	4,5		
Sel (g)		0,12	0,2		
Calcium (mg)		120	180		
% VNR***		15%	23%		
Autres :		Vitamine D : 0,75 µg/100 g			

Données Logistiques

	UC			UL		Palette		Palettisation	
Code EAN	03329770053953	03329771127349	03329771127356				UL/couche		30
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	1,000	2,000	540,000				Couche/palette		9
Poids brut (kg)	1,086	2,250	633,000				UL/palette		270
Dimensions (mm)	111 x 112 x 156	237 x 131 x 159	1200 x 800 x 1581						

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)



Dénomination légale	Yaourt à boire sucré aromatisé
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Yaourt (LAIT) - Sucre 7,8% - Arôme naturel – Concentré des minéraux du LAIT - Vitamine D.
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après 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. Peut se conserver jusqu'à 8h hors du frigo.
Conservation après ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max.
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	Au-delà de 8h hors du frigo, le produit doit être jeté
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
<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

Aspect	Couleur conforme au parfum
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		150	
Energie (kJ)		277	416	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)		65	98	Nutriscore	B
Matières grasses (g)		0,8	1,2	Autres	Source de calcium
dont acides gras saturés (g)		0,5	0,8	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
Glucides (g)		10,4	15,6	3. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion	
dont sucres (g)		10,4	15,6		
Fibres (g)		/	/		
Protéines (g)		3	4,5		
Sel (g)		0,12	0,2		
Calcium (mg)		120	180		
% VNR***		15%	23%		
Autres :		Vitamine D : 0,75 µg/100 g			

Données Logistiques

	UC			UL		Palette		Palettisation	
Code EAN	03329770053939	03329771127226	03329771127233				UL/couche		30
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	1,000	2,000	540,000				Couche/palette		9
Poids brut (kg)	1,086	2,250	633,000				UL/palette		270
Dimensions (mm)	111 x 112 x 156	237 x 131 x 159	1200 x 800 x 1581						

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)