



<b>Dénomination légale</b>	Yaourt à boire sucré aromatisé
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Yaourt (LAIT) - Sucre 7,8% - Arôme naturel – Concentré des minéraux du LAIT - Vitamine D.
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après 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. Après ouverture, à consommer dans les 72h.
<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>	Couleur conforme au parfum
<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		150	
<b>Energie (kJ)</b>		277	416	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
<b>Energie (kcal)</b>		65	98	Nutriscore	B
<b>Matières grasses (g)</b>		0,8	1,2	Autres	Source de calcium
<i>dont acides gras saturés (g)</i>		0,5	0,8	<b>Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :</b>	
<b>Glucides (g)</b>		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	
<i>dont sucres (g)</i>		10,4	15,6		
<b>Fibres (g)</b>		/	/		
<b>Protéines (g)</b>		3	4,5		
<b>Sel (g)</b>		0,12	0,2		
<b>Calcium (mg)</b>		120	180		
<b>% VNR***</b>		15%	23%		
<b>Autres :</b>		Vitamine D : 0,75 µg/100 g			

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
				UL/couche	
<b>Code EAN</b>	03329770048676	03329771160117	03329771160100	<b>Couche/palette</b>	31
<b>Poids net (kg) <i>Fixe</i></b>	0,500	3,000	651,000	<b>UL/palette</b>	7
<b>Poids brut (kg)</b>	0,524	3,146	712,000		217
<b>Dimensions (mm)</b>	69 x 69 x 191	218 x 143 x 194	1200 x 800 x 1526		

\*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
Conservation après ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max. Après ouverture, à consommer dans les 72h.
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
<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	<b>Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :</b>	
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								UL/couche		
Code EAN	03329770048690			03329771160155			03329771160148			31	
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	0,500			3,000			651,000		Couche/palette	7	
Poids brut (kg)	0,524			3,146			712,000		UL/palette	217	
Dimensions (mm)	69 x 69 x 191			218 x 143 x 194			1200 x 800 x 1526				

\*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)



<b>Dénomination légale</b>	Yaourt à boire sucré aromatisé
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Yaourt (LAIT) - Sucre 7,8% - Arôme naturel – Concentré des minéraux du LAIT - Vitamine D.
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après 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. Après ouverture, à consommer dans les 72h.
<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**

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	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
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	NA	NA
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	≤ 10	NA
<b>Autres :</b>		NA

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	NA
<b>Gras/Sec (%)</b>	NA
<b>Matière protéique (%)</b>	NA
<b>Matière sèche non grasse (%)</b>	NA
<b>Matière grasse (%)</b>	NA
<b>Humidité (%)</b>	NA
<b>Acide Oléique (%)</b>	NA
<b>pH</b>	NA
<b>Autres données</b>	Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Couleur conforme au parfum
<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	
	g	Portion
<b>Energie (kJ)</b>	278	417
<b>Energie (kcal)</b>	66	99
<b>Matières grasses (g)</b>	0,8	1,2
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	0,5	0,8
<b>Glucides (g)</b>	10,6	15,9
<i>dont sucres (g)</i>	10,3	15,5
<b>Fibres (g)</b>	/	/
<b>Protéines (g)</b>	3	4,5
<b>Sel (g)</b>	0,12	0,2
<b>Calcium (mg)</b>	120	180
<b>% VNR***</b>	15%	23%
<b>Autres :</b>	Vitamine D : 0,75 µg/100 g	

**Informations additionnelles**

<b>Alimentation lacto-végétarienne</b>	Compatible
<b>Nutriscore</b>	B
<b>Autres</b>	Source de calcium

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

3. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
				UL/couche	
<b>Code EAN</b>	03329770048683	03329771160131	03329771160124		31
<b>Poids net (kg) Fixe</b>	0,500	3,000	651,000	<b>Couche/palette</b>	7
<b>Poids brut (kg)</b>	0,524	3,146	712,000	<b>UL/palette</b>	217
<b>Dimensions (mm)</b>	69 x 69 x 191	218 x 143 x 194	1200 x 800 x 1526		

\*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)