



6 parfums panachés : Fraise, Fruits rouges, Framboise, Abricot-Nectarine, Pêche, Mangue.

Dénomination légale

Yaourt brassé sucré, aux fruits, aromatisé

Age du produit

NA

N° agrément sanitaire (usine)

FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)

Certification usine

IFS

Ingrédients

Yaourt (LAIT) - Sucre 9,4% - Fruits 5% : Fraise ou Framboise ou Pêche ou Mangue ou Fruits rouges (Fraise 1,7%, Cerise 1,7%, Mûre 1%, Cassis 0,7%) ou Abricot-Nectarine (Abricot 2,6%, Nectarine 2,4%) - Jus de carotte à base de concentré - Amidon transformé de maïs - Arômes - Jus de potiron à base de concentré - Jus de betterave rouge à base de concentré - Épaississant : Farine de graines de caroube - Correcteurs d'acidité : Acide citrique, Citrates de sodium - Jus de sureau à base de concentré.

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

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

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	NA
Gras/Sec (%)	NA
Matière protéique (%)	NA
Matière sèche non grasse (%)	NA
Matière grasse (%)	NA
Humidité (%)	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 125
	g	100	
Energie (kJ)	402	503	
Energie (kcal)	95	119	
Matières grasses (g)	2,5	3,1	
dont acides gras saturés (g)	1,7	2,1	
Glucides (g)	13,7	17,1	
dont sucres (g)	13,3	16,6	
Fibres (g)	0,1	0,125	
Protéines (g)	3,6	4,5	
Sel (g)	0,14	0,2	
Calcium (mg)	/	/	
% VNR***	/	/	
Autres :	/	/	

Informations additionnelles

Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Nutriscore	C
Autres	NA

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
Code EAN	03329770055124	03329771132589	03329771132596
Poids net (kg) Fixe	0,500	6,000	594,000
Poids brut (kg)	0,518	6,322	652,000
Dimensions (mm)	126 x 126 x 66	400 x 264 x 134	1200 x 800 x 1628

Palettisation	
UL/couche	9
Couche/palette	11
UL/palette	99

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)