



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

Dénomination légale	Yaoourt 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	Yaoourt (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 - Epaisissant : 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			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	125	
Energie (kJ)		402	503	Alimentation lacto-végétarienne
Energie (kcal)		95	119	Compatible
Matières grasses (g)		2,5	3,1	Nutriscore
dont acides gras saturés (g)		1,7	2,1	C
Glucides (g)		13,7	17,1	Autres
dont sucres (g)		13,3	16,6	NA
Fibres (g)		0,1	0,125	
Protéines (g)		3,6	4,5	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :
Sel (g)		0,14	0,2	3. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion
Calcium (mg)		/	/	
% VNR***		/	/	
Autres :		/	/	

## Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03329770055124	03329771132589	03329771132596	UL/couche	9
Poids net (kg) Fixe	0,500	6,000	594,000	Couche/palette	11
Poids brut (kg)	0,518	6,322	652,000	UL/palette	99
Dimensions (mm)	126 x 126 x 66	400 x 264 x 134	1200 x 800 x 1628		

\*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)