



Dénomination légale	Fromage blanc au lait écrémé
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau)
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT écrémé pasteurisé - Ferments LACTIQUES (Lait).
Origine lait	France
Allergènes	Lait 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 maxi, et à consommer dans les 3 jours.
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 (%)	10
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	<20
<i>Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)</i>	≤10	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli (UFC/g)</i>	≤100	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures (UFC/g)</i>	≤100	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries (UFC/g)</i>	NA	NA	Humidité (%)	≥ 85
<i>Autres :</i>		NA	Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Brillant à un peu mate
Texture	Epaisse à un peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles
	g	100	100	
Energie (kJ)		202	202	Alimentation lacto-végétarienne Compatible
Energie (kcal)		48	48	
Matières grasses (g)		< 0,5	< 0,5	Nutriscore NA
dont acides gras saturés (g)		< 0,1	< 0,1	Autres NA
Glucides (g)		4,0	4,0	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : 2. Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion.
dont sucres (g)		4,0	4,0	
Fibres (g)		/	/	
Protéines (g)		7,9	7,9	
Sel (g)		0,13	0,13	
Calcium (mg)		/	/	
% VNR***		/	/	
Autres :		/	/	

Données Logistiques

		UC	UL	PaLETTE	Palettisation	
Code EAN		03176572604001	03176572604223	03329770155916	UL/couche	20
Poids net (kg)	Fixe	5,000	5,000	600,000	Couche/palette	6
Poids brut (kg)		5,250	5,250	655,001	UL/palette	120
Dimensions (mm)		227 x 227 x 205	227 x 227 x 205	1200 x 800 x 1380		

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)