



/

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 subit 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

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	NA	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤10	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	≤100	NA
Levures/Moisissures (UFC/g)	≤100	NA
Entérobactéries (UFC/g)	NA	NA
Autres :		NA

##### Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	10
Gras/Sec (%)	<20
Matière protéique (%)	NA
Matière sèche non grasse (%)	NA
Matière grasse (%)	NA
Humidité (%)	≥85
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		
	g	100	100
Energie (kJ)	202	202	
Energie (kcal)	48	48	
Matières grasses (g)	< 0,5	< 0,5	
dont acides gras saturés (g)	< 0,1	< 0,1	
Glucides (g)	4,0	4,0	
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 :		/	

##### Informations additionnelles

Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Nutriscore	NA
Autres	NA

##### 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.

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	03176572604001	03176572604223	03329770155916
Poids net (kg)	Fixe 5,000	5,000	600,000
Poids brut (kg)		5,250	655,001
Dimensions (mm)	227 x 227 x 205	227 x 227 x 205	1200 x 800 x 1380

Palettisation	UL/couche	20
Couche/palette	6	
UL/palette	120	

\*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)