



Dénomination légale	Fromage blanc au lait demi-écrémé
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Fromage blanc au LAIT pasteurisé
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 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 (%)	15
<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 (%)	≥ 82
<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)		311	311	Alimentation lacto-végétarienne Compatible
Energie (kcal)		74	74	
Matières grasses (g)		3,2	3,2	Nutriscore NA
dont acides gras saturés (g)		2,1	2,1	Autres NA
Glucides (g)		3,9	3,9	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)		3,9	3,9	
Fibres (g)		0,1	0,1	
Protéines (g)		7,4	7,4	
Sel (g)		0,12	0,12	
Calcium (mg)		/	/	
% VNR***		/	/	
Autres :		/	/	

Données Logistiques

		UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN		03176572627000	03176572627222	03329770155923	UL/couche	20
Poids net (kg)	Fixe	5,000	5,000	600,000	Couche/palette	6
Poids brut (kg)		5,360	5,360	668,201	UL/palette	120
Dimensions (mm)		230 x 230 x 205	230 x 230 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)