



*La marque Saveur d'autrefois est synonyme de gourmandise. Un pot au lait entier et à la crème, un parfum gourmand.*

<b>Dénomination légale</b>	Yaourt nature sucré aux fruits, aromatisé
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 13.005.028 CE (LA FERMIERE, Aubagne)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Yaourt au LAIT entier 63,6% et à la CRÈME 11,9% - Sucre 10,2% - Fraise 9,2% - Amidon transformé de maïs - Jus de carotte à base de concentré - Jus de citron à base de concentré - Épaississants : Pectines - Concentré des minéraux du LAIT - Arôme naturel.
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Contient du lait et ses dérivés. Peut contenir des traces d'oeufs et ses dérivés.
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à l'étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003 .
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subit de traitement de ionisation.
<b>Contaminants chimiques</b>	Conforme à la réglementation en vigueur.
<b>Conservation avant ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Conservation après ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Précautions de consommation et/ou d'utilisation</b>	NA
<b>DLC*</b>	30 jours
<b>Contrat date</b>	18 jours

#### Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques		Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	
<i>Salmonelles spp</i>	NA	NA	Extrait sec (%)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière protéique (%)
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière grasse (%)
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Humidité (%)
Autres :	NA	NA	Acide Oléique (%)
			pH
			Autres données
			Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g

#### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Blancl sur lit aux fruits
Texture	Lisse, épaisse à un peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique du produit

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion 140	Informations additionnelles		
	g	100		Alimentation lacto-végétarienne	Nutriscore	Autres
<b>Energie (kJ)</b>	521	729		Non compatible		
<b>Energie (kcal)</b>	124	174			C	
<b>Matières grasses (g)</b>	6,8	9,5				
<b>dont acides gras saturés (g)</b>	4,5	6,3				
<b>Glucides (g)</b>	12,4	17,4				
<b>dont sucres (g)</b>	11,8	16,5				
<b>Fibres (g)</b>	/	/				
<b>Protéines (g)</b>	2,5	3,5				
<b>Sel (g)</b>	0,14	0,20				
<b>Calcium (mg)</b>	/	/				
<b>% VNR***</b>	/	/				
<b>Autres :</b>		/				

**Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN\*\* :**  
NA

#### Données Logistiques

	UC			UL			Palette			Palettisation		
	Code EAN	03176572168015	Fixe	13329770090726	23329770090730		UL/couche	24	Couche/palette	16	UL/palette	384
<b>Poids net (kg)</b>	0,140			0,840		323,000						
<b>Poids brut (kg)</b>	0,301			1,837		732,000						
<b>Dimensions (mm)</b>	70 x 70 x 75			219 x 145 x 78		1200 x 800 x 1404						

\*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)