



Au lait entier.  
3 fruits panachés : Abricot, Fraise, Framboise.

|   |  |
|---|--|
| Dénomination légale                             | Fromage blanc sucré aux fruits, aromatisé.   |
| Age du produit                                  | NA   |
| N° agrément sanitaire (usine)                   | FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau)  |
| Certification usine                             | IFS  |
| Ingrédients                                     | Fromage blanc au LAIT entier pasteurisé - Sucre 7,3% - Eau - Fruits 5% (Framboise ou Fraise ou Abricot) - Jus de carotte à base de concentré - Amidon transformé de maïs - Jus de potiron à base de concentré - Arômes naturels - Epaisissant : Gomme de guar. |
| 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 à +6°C maxi   |
| Conservation après ouverture                    | Conservation à +6°C maxi   |
| Précautions de consommation et/ou d'utilisation | Pensé pour les enfants de plus de 3 ans  |
| 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 (%)                      | NA   |
| Autres :                                 | NA                    |           | Acide Oléique (%)                 | NA   |
|  |                       |           | pH                                | NA   |
|  |                       |           | Autres données                    | NA   |

  

| Caractéristiques organoleptiques |  |
|----------------------------------|--|
| Aspect                           | Lisse à un peu grumeleux, faible présence de sérum |
| Texture                          | Epaisse à un peu fuyante                           |
| Goût                             | Typique, légèrement acide                          |
| Odeur                            | Typique  |

#### Données Nutritionnelles

| Taille de référence          |      |    | Portion | Informations additionnelles                       |            |
|------------------------------|------|----|---------|---|------------|
| g                            | 100  | 50 | 50      |   |            |
| Energie (kJ)                 | 552  |    | 276     | Alimentation lacto-végétarienne                   | Compatible |
| Energie (kcal)               | 132  |    | 66      | Nutriscore  | C          |
| Matières grasses (g)         | 6,9  |    | 3,5     | Autres  | NA         |
| dont acides gras saturés (g) | 5    |    | 2,5     | Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :<br>NA |            |
| Glucides (g)                 | 11,0 |    | 5,5     |   |            |
| dont sucres (g)              | 10,5 |    | 5,3     |   |            |
| Fibres (g)                   | /    |    | /       |   |            |
| Protéines (g)                | 6,4  |    | 3,2     |   |            |
| Sel (g)                      | 0,09 |    | 0,05    |   |            |
| Calcium (mg)                 | /    |    | /       |   |            |
| % VNR***                     | /    |    | /       |   |            |
| Autres :                     | /    |    | /       |   |            |

#### Données Logistiques

|                            |  | UC             | UL             | Palette           | Palettisation  |     |
|----------------------------|--|----------------|----------------|-------------------|----------------|-----|
| Code EAN                   |  | 03329770084377 | 13329770084381 | 23329770084395    | UL/couche      | 8   |
| Poids net (kg) <i>Fixe</i> |  | 0,300          | 2,400          | 460,800           | Couche/palette | 24  |
| Poids brut (kg)            |  | 0,316          | 2,601          | 526,000           | UL/palette     | 192 |
| Dimensions (mm)            |  | 144 x 96 x 47  | 400 x 300 x 51 | 1200 x 800 x 1378 |                |     |

\*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)