



Recette moelleuse.

Dénomination légale	Dessert lacté sans oeufs
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 38.544.004 CE (YOPLAIT Vienne)
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT écrémé - Eau - Sucre 10,3% - CREME - Caramel 4,5% (Eau, Sucre, Sirop de glucose-fructose, Amidon transformé de maïs, Epaisissants : Pectine, Gomme xanthane) - Amidon transformé de maïs - Poudre de LAIT écrémé - Gélatine bovine - Protéines de LAIT - Arôme - Correcteur d'acidité : Carbonates de sodium - Epaisissants : Carraghénanes, Alginate de sodium, Gomme guar, Farine de graines de caroube - Emulsifiants : Mono et diglycérides d'acides gras, Esters lactiques des mono et diglycérides d'acides gras - Colorants : Bixine de rocou, curcumine.
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à 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 (%)	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	≤ 100	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Humidité (%)	NA
Autres :	NA		Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

  

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Couleur typique du parfum
Texture	Fluide à un peu fuyant
Goût	Typique du parfum
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles	
	g	100	101		
Energie (kJ)		443	447	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)		105	106	Nutriscore	C
Matières grasses (g)		2,2	2,2	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)		1,5	1,5	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : NA	
Glucides (g)		18,4	19		
dont sucres (g)		16,7	16,9		
Fibres (g)		/	/		
Protéines (g)		2,9	2,9		
Sel (g)		0,15	0,15		
Calcium (mg)		/	/		
% VNR***		/	/		
Autres :		/	/		

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03176572350069	03329770064713	03329770065116	UL/couche	8
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	0,606	2,424	310,300	Couche/palette	16
Poids brut (kg)	0,690	2,849	391,000	UL/palette	128
Dimensions (mm)	190x288x47	406x296x100	1200x800x1750		

\*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)