


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, Épaississants : Pectine, Gomme xanthane) - Amidon transformé de maïs - Poudre de LAIT écrémé - Gélatine bovine - Protéines de LAIT - Arôme - Correcteur d'acidité : Carbonates de sodium - Épaississants : 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 : Bixin 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	Extrait sec (%)	NA
<i>Salmonelles spp</i>	NA			Gras/Sec (%)	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA		Matière protéique (%)	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA		Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA		Matière grasse (%)	NA
Levures/Moisissures (UFC/g)	≤ 100	NA		Humidité (%)	NA
Entérobactéries (UFC/g)	≤ 10	NA		Acide Oléique (%)	NA
Autres :		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 101	Informations additionnelles	
	g	100		Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kJ)	443	447		Nutriscore	C
Energie (kcal)	105	106		Autres	NA
Matières grasses (g)	2,2	2,2		Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : NA	
dont acides gras saturés (g)	1,5	1,5			
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
Poids net (kg) Fixe	0,606	2,424	310,300	Couche/palette
Poids brut (kg)	0,690	2,849	391,000	UL/palette
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)