



*Petit Yoplait est un délicieux fromage frais nature démontable. Son goût frais et onctueux ravit les petits comme les grands.*

<b>Dénomination légale</b>	Fromage frais nature au lait demi-écrémé.
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Fromage frais au LAIT demi-écrémé pasteurisé - Conservateur : Sorbate de potassium (papier traité).
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait 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 subi 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		Extrait sec (%)	15
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	>20
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	≤ 100	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	≤ 100	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	NA	NA	Humidité (%)	NA
<i>Autres :</i>		NA	Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

  

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

#### Données Nutritionnelles

Taille de référence			Portion	Informations additionnelles	
g	100	60	60		
Energie (kJ)	364		218	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	87		52	Nutriscore	A
Matières grasses (g)	3,8		2,3	Autres	Riche en protéines
dont acides gras saturés (g)	2,5		1,5		
Glucides (g)	4,0		2,4		
dont sucres (g)	4,0		2,4		
Fibres (g)	/		/		
Protéines (g)	9		5,4		
Sel (g)	0,13		0,08		
Calcium (mg)	/		/		
% VNR***	/		/		
Autres :			/		

  

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

#### Données Logistiques

		UC	UL	PaLETTE	Palettisation	
Code EAN		03329770051072	03329771115063	03329771115070	UL/couche	8
Poids net (kg)	Fixe	0,360	2,880	552,960	Couche/palette	24
Poids brut (kg)		0,377	3,112	623,000	UL/palette	192
Dimensions (mm)		96 x 144 x 53	400 x 300 x 56	1200 x 800 x 1494		

\*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)