



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

| | |
|---|---|
| Dénomination légale | Fromage frais nature au lait demi-écrémé. |
| Age du produit | NA |
| N° agrément sanitaire (usine) | FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Fromage frais au LAIT demi-écrémé pasteurisé - Conservateur : Sorbate de potassium (papier traité). |
| 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 subit 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 (%) | 15 |
| <i>Salmonelles spp</i> | NA | NA | Gras/Sec (%) | >20 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Non détecté dans 25 g | NA | Matière protéique (%) | NA |
| <i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g) | ≤ 10 | NA | Matière sèche non grasse (%) | NA |
| <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) | ≤ 100 | NA | Matière grasse (%) | NA |
| Levures/Moisissures (UFC/g) | ≤ 100 | NA | Humidité (%) | NA |
| Entérobactéries (UFC/g) | NA | NA | Acide Oléique (%) | NA |
| Autres : | 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 60 | Informations additionnelles | | |
|------------------------------|---------------------|------|------------|---------------------------------|--------------------|--|
| | g | 100 | | Alimentation lacto-végétarienne | Compatible | |
| Energie (kJ) | 364 | 218 | | Nutriscore | A | |
| Energie (kcal) | 87 | 52 | | Autres | Riche en protéines | |
| Matières grasses (g) | 3,8 | 2,3 | | | | |
| 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 |
| Poids net (kg) | Fixe 0,360 | 2,880 | 552,960 | Couche/palette |
| Poids brut (kg) | 0,377 | 3,112 | 623,000 | UL/palette |
| Dimensions (mm) | 96 x 144 x 53 | 400 x 300 x 56 | 1200 x 800 x 1494 | 8 24 192 |

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)