



<b>Dénomination légale</b>	Yaourt à boire sucré aromatisé
<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>	Yaourt (LAIT) - Sucre 7,8% - Arôme naturel – Concentré des minéraux du LAIT - Vitamine D.
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après 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. Peut se conserver jusqu'à 8h hors du frigo
<b>Conservation après ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max.
<b>Précautions de consommation et/ou d'utilisation</b>	Au-delà de 8h hors du frigo, le produit doit être jeté
<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 (%)	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)	NA	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Humidité (%)	NA
Autres :	NA		Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g

  

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Couleur conforme au parfum
Texture	Lisse, épaisse à un peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique du produit

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence	Portion	Informations additionnelles	
	g	100	180	
Energie (kJ)		277	499	Alimentation lacto-végétarienne
Energie (kcal)		65	117	Compatible
Matières grasses (g)		0,8	1,4	Nutriscore
dont acides gras saturés (g)		0,5	0,9	B
Glucides (g)		10,4	18,7	Autres
dont sucres (g)		10,4	18,7	Source de calcium
Fibres (g)		/	/	
Protéines (g)		3	5,4	
Sel (g)		0,12	0,2	
Calcium (mg)		120	216	
% VNR***		15%	27%	
Autres :		Vitamine D : 0,75 µg/100 g		

  

<b>Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :</b>	
3. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion	

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03329770075313	03329770075436	03329770075559	UL/couche	12
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	1,080	4,320	570,240	Couche/palette	11
Poids brut (kg)	1,186	4,842	666,000	UL/palette	132
Dimensions (mm)	148 x 100 x 143	312 x 218 x 146	1200 x 800 x 1762		

\*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)