



Cacao Fairtrade

Dénomination légale	Dessert lacté au chocolat
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau)
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT entier 78,1% - Sucre 7,1% - CREME - Amidon transformé de maïs - Chocolat 2% (Pâte de cacao, Sucre, Emulsifiant : Lécithine de SOJA, Arôme naturel de vanille) - Cacao 1,85% - Poudre de LAIT écrémé - Epaisissant : Carraghénanes - Concentré des minéraux du LAIT - Correcteur d'acidité : Carbonates de sodium - Vitamine D.
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés. Soja 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 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	Contient de la lécithine de soja
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+ (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries (UFC/g)</i>	≤ 10	NA	Humidité (%)	NA
Autres :	NA		Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

#### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Lisse, couleur typique du parfum
Texture	Epais à un peu fuyant
Goût	Typique du parfum
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion		Informations additionnelles	
	g	100	100	100		
Energie (kJ)		498		498	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)		119		119	Nutriscore	C
Matières grasses (g)		4,9		4,9	Autres	Source de calcium. Enrichi en vitamine D.
dont acides gras saturés (g)		3		3,2		
Glucides (g)		14,6		14,6		
dont sucres (g)		12,5		12,5		
Fibres (g)		/		/		
Protéines (g)		3,5		3,5		
Sel (g)		0,19		0,19		
Calcium (mg)		120		120		
% VNR***		15%		15%		
Autres :		Vitamine D (µg) : 1,5µg/100g				

**Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN\*\* :**  
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	03176572555280	03329771066099	03329771066105	UL/couche	9
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	0,600	2,400	518,400	Couche/palette	24
Poids brut (kg)	0,629	2,590	584,440	UL/palette	216
Dimensions (mm)	125x189x61	400x260x63	1200x800x1662		

\*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)