


Au lait entier.
Sans conservateur, sans colorant* et sans arôme artificiel.
*** La coloration est apportée par des jus de fruits ou de légumes**
4 parfums panachés : Fraise, Framboise, Abricot, Pêche.

| | |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination légale | Yaourt sucré au lait entier 74% et aux fruits, aromatisé |
| Age du produit | NA |
| N° agrément sanitaire (usine) | FR 38.544.004 CE (YOPLAIT Vienne) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Yaourt (LAIT) - Fraise 9,6% ou Pêche 8,8% ou Abricot 8,8% ou Framboise 7% - Sucre 8,6% - Amidon de maïs - Jus de carotte à base de concentré - Jus de citron à base de concentré - Épaississant : Pectines - Arômes naturels - Jus de potiron à base de concentré - Concentré des minéraux du LAIT. |
| 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 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

| | Cible | Tolérance |
|------------------------------------------|-----------------------|-----------|
| <i>Salmonelles spp</i> | NA | NA |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Non détecté dans 25 g | NA |
| <i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g) | NA | NA |
| <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) | NA | NA |
| Levures/Moisissures (UFC/g) | NA | NA |
| Entérobactéries (UFC/g) | ≤ 10 | NA |
| Autres : | NA | |

Caractéristiques physicochimiques

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| Extrait sec (%) | NA |
| Gras/Sec (%) | NA |
| Matière protéique (%) | NA |
| Matière sèche non grasse (%) | NA |
| Matière grasse (%) | NA |
| Humidité (%) | 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

| | g | Taille de référence 100 | Portion 125 |
|------------------------------|------|----------------------------|----------------|
| Energie (kJ) | 404 | 505 | |
| Energie (kcal) | 96 | 120 | |
| Matières grasses (g) | 3,2 | 4,0 | |
| dont acides gras saturés (g) | 2,2 | 2,8 | |
| Glucides (g) | 12,7 | 15,9 | |
| dont sucres (g) | 12,2 | 15,3 | |
| Fibres (g) | / | / | |
| Protéines (g) | 3,2 | 4,0 | |
| Sel (g) | 0 | 0,0 | |
| Calcium (mg) | / | / | |
| % VNR*** | / | / | |
| Autres : | / | / | |

Informations additionnelles

| | |
|---------------------------------|------------|
| Alimentation lacto-végétarienne | Compatible |
| Nutriscore | C |
| Autres | NA |

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 |
|---------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| Code EAN | 03329770086388 | 13329770086705 | 23329770087020 |
| Poids net (kg) Fixe | 2,000 | 6,000 | 594,000 |
| Poids brut (kg) | 2,112 | 6,420 | 661,000 |
| Dimensions (mm) | 252 x 127 x 133 | 400 x 263 x 134 | 1200 x 800 x 1624 |

| | Palettisation |
|----------------|---------------|
| UL/couche | 9 |
| Couche/palette | 11 |
| UL/palette | 99 |

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)