



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 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	NA
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+</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
g	100	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	Palettisation	
Code EAN	03329770086388	13329770086705	23329770087020	UL/couche	9
Poids net (kg) Fixe	2,000	6,000	594,000	Couche/palette	11
Poids brut (kg)	2,112	6,420	661,000	UL/palette	99
Dimensions (mm)	252 x 127 x 133	400 x 263 x 134	1200 x 800 x 1624		

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)