



La Crème Fleurette de Yoplait c'est un ingrédient de choix au lait d'origine France pour sublimer vos plats et préparations à chaud ou à froid.

Dénomination légale	Crème fluide stérilisée à 30% de matières grasses
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 89.263.001 CE (YOPLAIT Monéteau)
Certification usine	IFS
Ingrédients	CREME - épaississants : gomme xanthane, carraghénanes.
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 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	NA

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Blanc, typique de la crème
Texture	Epaisse à un peu fluide
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Odeur lactée typique de d'une crème

Données Nutritionnelles

Taille de référence			Informations additionnelles	
g	100	Portion 15		
Energie (kJ)	1229	184	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	298	45	Nutriscore	D
Matières grasses (g)	30	4,5	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)	20	3,0	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : NA	
Glucides (g)	3,4	0,5		
dont sucres (g)	3,4	0,5		
Fibres (g)	/	/		
Protéines (g)	2,3	0,3		
Sel (g)	0,10	0,02		
Calcium (mg)	/	/		
% VNR***	/	/		
Autres :	/	/		

Données Logistiques

		UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN		03329770062740	03329771159821	3329771159814	UL/couche	31
Poids net (kg) <i>Fixe</i>		0,380	2,280	565,400	Couche/palette	8
Poids brut (kg)		0,403	2,426	631,000	UL/palette	248
Dimensions (mm)		69x69x168	206x137x168	1200x800x1518		

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)