



*Recette islandaise.  
0% MG*

<b>Dénomination légale</b>	Recette au yaourt nature et à la vanille
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Yaourt maigre (LAIT) – Eau – Sucre 7,1% - Amidon de maïs – Jus de citron à base de concentré – Extraits de vanille – Jus concentré de carotte – Gousses de vanille épuisées. Décor : Ecorces de vanille.
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à l'étiquetage OGM d'après les 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
<b>Conservation après ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<b>Précautions de consommation et/ou d'utilisation</b>	NA
<b>DLC*</b>	30 jours
<b>Contrat date</b>	18 jours

#### Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques		Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	
<i>Salmonelles spp</i>	NA	NA	Extrait sec (%)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière protéique (%)
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)
Levures/Moisissures (UFC/g)	NA	NA	Matière grasse (%)
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Humidité (%)
Autres :	NA		Acide Oléique (%)
			pH
			Autres données

#### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Brillant à un peu mate, couleur typique du parfum
Texture	Epaisse à un peu fuyante
Goût	Typique du parfum, légèrement acide
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion 100	Informations additionnelles	
	g	100		Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
<b>Energie (kJ)</b>	334	334			
<b>Energie (kcal)</b>	78	78			
<b>Matières grasses (g)</b>	< 0,5	< 0,5		<b>Nutriscore</b>	A
<b>dont acides gras saturés (g)</b>	< 0,1	< 0,1			
<b>Glucides (g)</b>	10,9	10,9		<b>Autres</b>	Riche en protéines
<b>dont sucres (g)</b>	10,0	10,0			
<b>Fibres (g)</b>	/	/			
<b>Protéines (g)</b>	7,8	7,8			
<b>Sel (g)</b>	0,12	0,12			
<b>Calcium (mg)</b>	/	/			
% VNR***	/	/			
Autres :	/	/			

**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.  
 4. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium.

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation
<b>Code EAN</b>	03329770083233	13329770083247	23329770083251	UL/couche
<b>Poids net (kg)</b>	Fixe 0,400	2,400	576,000	Couche/palette
<b>Poids brut (kg)</b>		2,690	672,000	UL/palette
<b>Dimensions (mm)</b>	128 x 146 x 49	396 x 301 x 54	1200 x 800 x 1770	8 30 240

\*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)