



Recette islandaise.
0% MG

Dénomination légale	Recette au yaourt nature et à la vanille
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
Certification usine	IFS
Ingrédients	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.
Origine lait	Décor : Ecorces de vanille.
Allergènes	France
OGM	Lait et ses dérivés
Ionisation	Produit conventionnel. Non soumis à l'étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003 .
Contaminants chimiques	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation.
Conservation avant ouverture	Conforme à la réglementation en vigueur.
Conservation après ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	Conservation entre 0°C et +6°C max
DLC*	NA
Contrat date	30 jours
	18 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	NA	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	NA	Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

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	Informations additionnelles
	g	100	100	
Energie (kJ)		334	334	Alimentation lacto-végétarienne Nutriscore Autres
Energie (kcal)		78	78	
Matières grasses (g)		< 0,5	< 0,5	
dont acides gras saturés (g)		< 0,1	< 0,1	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.
Glucides (g)		10,9	10,9	
dont sucres (g)		10,0	10,0	
Fibres (g)		/	/	
Protéines (g)		7,8	7,8	
Sel (g)		0,12	0,12	
Calcium (mg)		/	/	
% VNR***		/	/	
Autres :		/	/	

Données Logistiques

				Palettisation	
				UL/couche	
Code EAN	03329770083233	13329770083247	23329770083251	Couche/palette	8
Poids net (kg) Fixe	0,400	2,400	576,000	UL/palette	30
Poids brut (kg)	0,436	2,690	672,000		240
Dimensions (mm)	128 x 146 x 49	396 x 301 x 54	1200 x 800 x 1770		

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)