



La Crème Fraîche Epaisse 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 fraîche épaisse                                                                          |
| Age du produit                                  | NA                                                                                             |
| N° agrément sanitaire (usine)                   | FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)                                                             |
| Certification usine                             | IFS                                                                                            |
| Ingrédients                                     | CREME - ferments lactiques (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. Se conserve jusqu'à 7 jours après ouverture.               |
| 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)           | NA                      | NA        | Humidité (%)                      | NA |
| Autres :                                 | Coliformes : ≤ 10 UFC/g |           | Acide Oléique (%)                 | NA |
|                                          |                         |           | pH                                | NA |
|                                          |                         |           | Autres données                    | NA |

  

| Caractéristiques organoleptiques |                                          |
|----------------------------------|------------------------------------------|
| Aspect                           | Surface lisse et brillante               |
| Texture                          | Epaisse à un peu fluide, non grumeleuse  |
| Goût                             | Typique, légèrement acide                |
| Odeur                            | Odeur lactée typique d'une crème maturée |

#### Données Nutritionnelles

|                              | Taille de référence<br>g | Portion<br>15 | Informations additionnelles                       |            |
|------------------------------|--------------------------|---------------|---------------------------------------------------|------------|
| Energie (kJ)                 | 1197                     | 180           | Alimentation lacto-végétarienne                   | Compatible |
| Energie (kcal)               | 290                      | 44            | Nutriscore                                        | D          |
| Matières grasses (g)         | 30                       | 4,5           | Autres                                            | NA         |
| dont acides gras saturés (g) | 22                       | 3,3           | Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :<br>NA |            |
| Glucides (g)                 | 2,8                      | 0             |                                                   |            |
| dont sucres (g)              | 2,8                      | 0,4           |                                                   |            |
| Fibres (g)                   | /                        | /             |                                                   |            |
| Protéines (g)                | 2,3                      | 0,3           |                                                   |            |
| Sel (g)                      | 0,07                     | 0,01          |                                                   |            |
| Calcium (mg)                 | /                        | /             |                                                   |            |
| % VNR***                     | /                        | /             |                                                   |            |
| Autres :                     | /                        |               |                                                   |            |

#### Données Logistiques

|                     | UC             | UL             | Palette        | Palettisation  |     |
|---------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----|
| Code EAN            | 03329770082410 | 13329770082431 | 23329770082452 | UL/couche      | 9   |
| Poids net (kg) Fixe | 0,450          | 2,700          | 413,100        | Couche/palette | 17  |
| Poids brut (kg)     | 0,471          | 2,920          | 473,000        | UL/palette     | 153 |
| Dimensions (mm)     | 119x11x94      | 396x262x97     | 1200x800x1804  |                |     |

\*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)