



*Recette islandaise.*  
**0% MG**

Dénomination légale	Recette au yaourt nature
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Yaourt maigre (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+ (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries (UFC/g)</i>	≤10	NA	Humidité (%)	NA
Autres :		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)	241	241	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	57	57	Nutriscore	A
Matières grasses (g)	< 0,5	< 0,5	Autres	Riches en protéines
dont acides gras saturés (g)	< 0,1	< 0,1		
Glucides (g)	3,6	3,6	<b>Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :</b> 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.	
dont sucres (g)	3,6	3,6		
Fibres (g)	/	/		
Protéines (g)	9,5	9,5		
Sel (g)	0,14	0,14		
Calcium (mg)	/	/		
% VNR***	/	/		
Autres :		/		

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03329770077003	03329770077010	03329770077027	UL/couche	8
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	0,850	4,250	476,000	Couche/palette	14
Poids brut (kg)	0,882	4,530	533,000	UL/palette	112
Dimensions (mm)	142 x 142 x 105	405 x 295 x 107	1200 x 800 x 1653		

\*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)