



*Recette islandaise.
0% MG*

Dénomination légale	Recette au yaourt nature sur lit aux fruits rouges, aromatisée
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Yaourt maigre (LAIT) - Sucre 8,3% - Fruits rouges 6,4% (Fraise 3,2%, Cerise Griotte 1,9%, Framboise 1,3%) - Jus de carotte à base de concentré - Amidon de maïs - Epaississants : Carraghénane, Gomme de Guar - Jus de citron à base de concentré - Arôme naturel - Concentré des minéraux du LAIT.
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	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
Energie (kJ)	356	356			
Energie (kcal)	84	84			
Matières grasses (g)	< 0,5	< 0,5		Gras/Sec (%)	NA
dont acides gras saturés (g)	< 0,1	< 0,1		Matière protéique (%)	NA
Glucides (g)	12,2	12,2		Matière sèche non grasse (%)	NA
dont sucres (g)	11,7	11,7		Matière grasse (%)	NA
Fibres (g)	/	/		Humidité (%)	NA
Protéines (g)	7,8	7,8		Acide Oléique (%)	NA
Sel (g)	0,12	0,12		pH	NA
Calcium (mg)	/	/		Autres données	NA
% 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		
	Code EAN	03329770073272	03329770073319	03329770073357						UL/couche	8	
Poids net (kg)	Fixe	0,400	2,400	576,000						Couche/palette	30	
Poids brut (kg)		0,436	2,690	672,000						UL/palette	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)