

4 parfums panachés : pêche, mangue, poire, ananas.

| | |
|---|---|
| Dénomination légale | Yaourt aux fruits sucré aromatisé |
| Age du produit | NA |
| N° agrément sanitaire (usine) | FR 38.544.004 CE (YOPLAIT Vienne) / FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Yaourt (LAIT) - Ananas 11% ou Pêche 10% ou Mangue 10% ou Poire 8,8% - Sucre 8,1% - Eau - Amidon de maïs - Epaississant : Pectines - Jus de potiron à base de concentré - Arômes naturels - Jus de citron à base de concentré. |
| 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 | | 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 | | Acide Oléique (%) | NA |
| | | | pH | NA |
| | | | Autres données | Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|---------|---------------------------------|
| Aspect | Couleur conforme au parfum |
| Texture | Lisse, épaisse à un peu fuyante |
| Goût | Typique, légèrement acide |
| Odeur | Typique du produit |

Données Nutritionnelles

| | Taille de référence | | Portion 125 | Informations additionnelles |
|------------------------------|---------------------|------|----------------|--|
| | g | 100 | | |
| Energie (kJ) | | 375 | 469 | Alimentation lacto-végétarienne Compatible Nutriscore B Autres NA |
| Energie (kcal) | | 89 | 111 | |
| Matières grasses (g) | | 2,3 | 2,9 | |
| dont acides gras saturés (g) | | 2 | 2 | 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. |
| Glucides (g) | | 12,9 | 16,1 | |
| dont sucres (g) | | 12,4 | 15,5 | |
| Fibres (g) | | / | / | |
| Protéines (g) | | 3,3 | 4,1 | |
| Sel (g) | | 0,13 | 0,16 | |
| Calcium (mg) | | / | / | |
| % VNR*** | | / | / | |
| Autres : | | / | / | |

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette | Palettisation | |
|----------------------------|----------------|-----------------|-------------------|----------------|----|
| Code EAN | 03329770086159 | 13329770086477 | 23329770086795 | UL/couche | 9 |
| Poids net (kg) <i>Fixe</i> | 1,000 | 6,000 | 594,000 | Couche/palette | 11 |
| Poids brut (kg) | 1,056 | 6,445 | 665,000 | UL/palette | 99 |
| Dimensions (mm) | 252 x 127 x 67 | 400 x 263 x 134 | 1200 x 800 x 1629 | | |

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)