



Recette islandaise.
0% MG

| | |
|--|--|
| Dénomination légale | Recette au yaourt nature sur lit au citron, 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 8,1% - Eau - Jus de citron à base de concentré 1,6% - Citron 0,9%- Amidon de maïs - Jus de potiron à base de concentré - Concentré des minéraux du lait - Epaisissants : Carraghénane, Gomme de Guar - Arôme naturel de citron et autres arômes naturels. |
| 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 |
| Levures/Moisissures (UFC/g) | NA | NA | Matière grasse (%) | NA |
| Entérobactéries (UFC/g) | ≤ 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) | | 348 | 348 | Alimentation lacto-végétarienne | Compatible |
| Energie (kcal) | | 82 | 82 | Nutriscore | A |
| Matières grasses (g) | | < 0,5 | < 0,5 | Autres | Riche en protéines |
| dont acides gras saturés (g) | | < 0,1 | < 0,1 | Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : | |
| Glucides (g) | | 11,7 | 11,7 | 3. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion. | |
| dont sucres (g) | | 11,0 | 11,0 | 4. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium. | |
| Fibres (g) | | / | / | | |
| Protéines (g) | | 7,8 | 7,8 | | |
| Sel (g) | | 0,13 | 0,13 | | |
| Calcium (mg) | | / | / | | |
| % VNR*** | | / | / | | |
| Autres : | | | / | | |

Données Logistiques

| | | UC | UL | Palette | Palettisation | |
|-----------------|------|----------------|----------------|-------------------|----------------|-----|
| | | | | | UL/couche | |
| Code EAN | Fixe | 03329770073296 | 03329770073333 | 03329770073371 | UL/couche | 8 |
| Poids net (kg) | | 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)