


*Recette islandaise.  
1% MG*

<b>Dénomination légale</b>	Recette au yaourt nature et à la noix de coco, aromatisée.
<b>Age du produit</b>	NA
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Yaourt maigre (LAIT) - Sucre 6,5% - Noix de coco préparée 2% (Extrait de noix de coco, Noix de coco râpée) - Amidon transformé de maïs - Jus de citron à base de concentré - Arômes naturels - Épaississant : Gomme guar.
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à l'étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003 .
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation.
<b>Contaminants chimiques</b>	Conforme à la réglementation en vigueur.
<b>Conservation avant ouverture</b>	Conservation à +6°C maxi
<b>Conservation après ouverture</b>	Conservation à +6°C maxi
<b>Précautions de consommation et/ou d'utilisation</b>	NA
<b>DLC*</b>	30 jours
<b>Contrat date</b>	18 jours

#### Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques		
	Cible	Tolérance			
<i>Salmonelles spp</i>	NA	NA	Extrait sec (%)	NA	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	NA	NA
<i>Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière protéique (%)	NA	NA
<i>Escherichia coli (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA	NA
<i>Levures/Moisissures (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière grasse (%)	NA	NA
<i>Entérobactéries (UFC/g)</i>	≤ 10	NA	Humidité (%)	NA	NA
Autres :	NA	NA	Acide Oléique (%)	NA	NA
			pH	NA	NA
			Autres données	NA	NA

#### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Brillant à un peu mate, couleur typique du parfum
Texture	Epaisse à un peu fuyante
Gout	Typique du parfum, légèrement acide
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion 100	Informations additionnelles	
	g	100		Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kJ)	358	358		Nutriscore	A
Energie (kcal)	84	84		Autres	Riche en protéines
Matières grasses (g)	0,8	0,8			
dont acides gras saturés (g)	0,7	0,7			
Glucides (g)	10,0	10,0			
dont sucres (g)	9,6	9,6			
Fibres (g)	/	/			
Protéines (g)	8,3	8,3			
Sel (g)	0,13	0,13			
Calcium (mg)	/	/			
% 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	03329770083622	13329770083636	23329770083640	UL/couche
Poids net (kg)	Fixe	0,400	2,400	Couche/palette
Poids brut (kg)		0,436	2,690	UL/palette
Dimensions (mm)	126 x 146 x 49	396 x 301 x 54	1200 x 800 x 1770	8 30 240

\*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)