



Recette islandaise.
1% MG

Dénomination légale	Recette au yaourt nature et à la noix de coco, 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 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.
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 à +6°C maxi
Conservation après ouverture	Conservation à +6°C maxi
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	NA

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Brillant à un peu mate, couleur typique du parfum
Texture	Épaisse à un peu fuyante
Goût	Typique du parfum, légèrement acide
Odeur	Typique

Données Nutritionnelles

	Taille de référence 100	Portion 100	Informations additionnelles	
Energie (kJ)	358	358	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	84	84	Nutriscore	A
Matières grasses (g)	0,8	0,8	Autres	Riches en protéines
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	0,7	0,7		
Glucides (g)	10,0	10,0		
<i>dont sucres (g)</i>	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	8
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	0,400	2,400	576,000	Couche/palette	30
Poids brut (kg)	0,436	2,690	672,000	UL/palette	240
Dimensions (mm)	126 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)