



Recette islandaise.
0% MG

Dénomination légale	Recette au yaourt nature
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Yaourt maigre (LAIT)
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à 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+ (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries (UFC/g)</i>	≤ 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		
Energie (kJ)	241	241	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	57	57	Nutriscore	A
Matières grasses (g)	< 0,5	< 0,5	Autres	Riches en protéines
dont acides gras saturés (g)	< 0,1	< 0,1		
Glucides (g)	3,6	3,6		
dont sucres (g)	3,6	3,6		
Fibres (g)	/	/		
Protéines (g)	9,5	9,5		
Sel (g)	0,12	0,12		
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	03329770073265	03329770073302	03329770073340	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)	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)