



*Perle de Lait sur lit à la Fraise - Fraise des bois c'est une recette fraîche et fruitée, sans colorants et sans conservateurs avec du lait 100% français*

<b>Dénomination légale</b>	Spécialité laitière sucrée sur lit à la fraise-fraise des bois, 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>	LAIT écrémé - CREME - Sucre 9% - Eau - Fraise 5,4% - Fraise des bois 2,9% - Amidon transformé de maïs et de riz - Poudre de LAIT écrémé - Jus de carotte à base de concentré - Jus de citron à base de concentré - Epaisissant : Pectine - Arômes naturels - Concentré des minéraux du LAIT - Ferments lactiques (LAIT).
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à 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 entre 0°C et +6°C max
<b>Conservation après ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<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		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	Bianc brillant à un peu mate, sur lit aux fruits
Texture	Epaisse à peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

## Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles	
	g	100	125		
Energie (kJ)		513	641	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)		123	154	Nutriscore	C
Matières grasses (g)		6,4	8,0	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)		4,3	5,4		
Glucides (g)		13,1	16		
dont sucres (g)		11,5	14,4		
Fibres (g)		/	/		
Protéines (g)		2,4	3,0		
Sel (g)		0,09	0,11		
Calcium (mg)		/	/		
% VNR***		/	/		
Autres :		/	/		

  

Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
NA	

## Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03329770065888	03329772266696	03329772266702	UL/couche	8
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	0,500	3,000	648,000	Couche/palette	27
Poids brut (kg)	0,534	3,274	734,000	UL/palette	216
Dimensions (mm)	127x146x57	396 x 300 x 61	1200 x 800 x 1790		

\*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)



*Perle de Lait sur lit à la Mangue - Passion c'est une recette fraîche et acidulée, sans colorants et sans conservateurs avec du lait 100% français*

<b>Dénomination légale</b>	Spécialité laitière sucrée sur lit à la mangue-passion, 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>	LAIT écrémé - CREME - Sucre 9,4% - Eau - Mangue 4,4% - Fruit de la passion 3,9% - Amidon transformé de maïs et de riz - Poudre de LAIT écrémé - Jus de citron à base de concentré - Arômes naturels - Epaisissant : Pectine - Ferments lactiques (LAIT).
<b>Origine lait</b>	France
<b>Allergènes</b>	Lait et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à 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 entre 0°C et +6°C max
<b>Conservation après ouverture</b>	Conservation entre 0°C et +6°C max
<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		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	Blanc brillant à un peu mate, sur lit aux fruits
Texture	Epaisse à peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion		Informations additionnelles
	g	100	125		
Energie (kJ)		533	666		Alimentation lacto-végétarienne
Energie (kcal)		127	159		
Matières grasses (g)		6,4	8,0		Nutriscore
dont acides gras saturés (g)		4,3	5,4		Autres
Glucides (g)		14,2	18		NA
dont sucres (g)		12,3	15,4		Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : 4. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium.
Fibres (g)		/	/		
Protéines (g)		2,4	3,0		
Sel (g)		0,1	0,13		
Calcium (mg)		/	/		
% VNR***		/	/		
Autres :		/	/		

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03329770065895	03329772266719	03329772266726	UL/couche	8
Poids net (kg) Fixe	0,500	3,000	648,000	Couche/palette	27
Poids brut (kg)	0,534	3,274	734,000	UL/palette	216
Dimensions (mm)	127x146x57	396 x 300 x 61	1200 x 800 x 1790		

\*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)



Perle de Lait sur lit au Caramel à la Fleur de sel c'est une recette gourmande avec une petite touche salée, sans colorants et sans conservateurs avec du lait 100% français

Dénomination légale	Spécialité laitière sucrée sur lit au caramel à la fleur de sel, aromatisée
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT écrémé - CRÈME - Sucre 7,9% - Eau - Caramel 2,5% (Sucre, Eau) - Amidon transformé de riz et de maïs - Poudre de LAIT écrémé - BEURRE - Jus de citron à base de concentré - Arôme naturel - Épaississants : Pectine, Gomme guar - Fleur de Sel - Sirop de sucre caramélisé - Ferments lactiques (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+</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	Bianc brillant à un peu mate, sur lit au caramel à la fleur de sel
Texture	Épaisse à peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Informations additionnelles	
	g	Portion		
	100	125		
Energie (kJ)	568	710	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	136	170	Nutriscore	C
Matières grasses (g)	7,6	9,5	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)	5,1	6,4		
Glucides (g)	13,4	17	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
dont sucres (g)	11,2	14,0	NA	
Fibres (g)	/	/		
Protéines (g)	2,6	3,3		
Sel (g)	0,13	0,16		
Calcium (mg)	/	/		
% VNR***	/	/		
Autres :	/	/		

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03329770065918	03329772266757	3329772266764	UL/couche	8
Poids net (kg) Fixe	0,500	3,000	648,000	Couche/palette	27
Poids brut (kg)	0,534	3,274	734,000	UL/palette	216
Dimensions (mm)	127x146x57	396 x 300 x 61	1200x800x1790		

\*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)