



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

Dénomination légale	Spécialité laitière sucrée sur lit à la fraise-fraise des bois, aromatisée
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
Certification usine	IFS
Ingrédients	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 - Epaississant : Pectine - Arômes naturels - Concentré des minéraux du LAIT - 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	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	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		Informations additionnelles	
	g	100	Portion 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	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
Glucides (g)	13,1	16	NA	
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 :	/	/		

Données Logistiques

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

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

Dénomination légale	Spécialité laitière sucrée sur lit à la mangue-passion, aromatisée
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans)
Certification usine	IFS
Ingrediénts	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 - Epaississant : Pectine - 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 subit 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	NA	Extrait sec (%)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)
<i>Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière protéique (%)
<i>Escherichia coli (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)
<i>Levures/Moisissures (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière grasse (%)
<i>Entérobactéries (UFC/g)</i>	≤ 10	NA	Humidité (%)
Autres :	NA	NA	Acide Oléique (%)
			pH
			Autres données

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

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

Données Logistiques

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

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

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Blanc brillant à un peu mate, sur lit au caramel à la fleur de sel
Texture	Epaisse à peu fuyante
Goût	Typique, légèrement acide
Odeur	Typique

Données Nutritionnelles

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

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

Données Logistiques

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

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)