



Sans conservateur, sans colorant* et sans arôme artificiel.

* La coloration est apportée par des jus de fruits ou de légumes
4 parfums panachés : Fraise, Cerise, Abricot, Pêche.

| | |
|---|--|
| Dénomination légale | Yaourt maigre, aux fruits aromatisés, avec édulcorants |
| Age du produit | NA |
| N° agrément sanitaire (usine) | FR 38.544.004 CE (YOPLAIT Vienne) / FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Yaourt maigre (LAIT) - Fraise 10%, ou Abricot ou Cerise ou Pêche 8% - Amidon transformé de maïs - Jus de citron à base de concentré - Arômes naturels - Épaississant : Pectines - Jus de carotte à base de concentré - Concentré des minéraux du LAIT - Edulcorants : Acésulfame K, Sucralose. |
| 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 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 | Contient une source de phénylalanine. |
| DLC* | 30 jours |
| Contrat date | 18 jours |

Données Qualité

| Caractéristiques microbiologiques | | | Caractéristiques physicochimiques | | |
|-----------------------------------|-----------------------|-----------|-----------------------------------|----------------------------------|----|
| | Cible | Tolérance | | Extrait sec (%) | NA |
| Salmonelles spp | NA | | Gras/Sec (%) | NA | |
| Listeria monocytogenes | Non détecté dans 25 g | NA | Matière protéique (%) | NA | |
| Staphylococcus coagulase+ (UFC/g) | NA | NA | Matière sèche non grasse (%) | NA | |
| Escherichia coli (UFC/g) | NA | NA | Matière grasse (%) | NA | |
| Levures/Moisissures (UFC/g) | NA | NA | Humidité (%) | NA | |
| Entérobactéries (UFC/g) | ≤ 10 | NA | Acide Oléique (%) | NA | |
| Autres : | NA | | pH | NA | |
| | | | Autres données | Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g | |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|---------|---------------------------------|
| Aspect | Couleur conforme au parfum |
| Texture | Lisse, épaisse à un peu fuyante |
| Gout | Typique, légèrement acide |
| Odeur | Typique du produit |

Données Nutritionnelles

| | g | Taille de référence | | Informations additionnelles |
|------------------------------|---|---------------------|------|-----------------------------|
| | | 100 | 125 | |
| Energie (kJ) | | 192 | 240 | |
| Energie (kcal) | | 45 | 56 | |
| Matières grasses (g) | | 0,5 | 0,6 | |
| dont acides gras saturés (g) | | 0 | 0,1 | |
| Glucides (g) | | 6,0 | 7,5 | |
| dont sucres (g) | | 5,6 | 7,0 | |
| Fibres (g) | | 0,2 | 0,2 | |
| Protéines (g) | | 4,4 | 5,5 | |
| Sel (g) | | 0,17 | 0,21 | |
| 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.

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette | Palettisation |
|---------------------|----------------|-----------------|-------------------|----------------|
| Code EAN | 03329770055131 | 03329771132640 | 03329771132657 | |
| Poids net (kg) Fixe | 0,500 | 6,000 | 594,000 | UL/couche |
| Poids brut (kg) | 0,518 | 6,322 | 652,000 | Couche/palette |
| Dimensions (mm) | 126 x 126 x 66 | 400 x 264 x 134 | 1200 x 800 x 1628 | UL/palette |
| | | | | 9 |
| | | | | 11 |
| | | | | 99 |

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)



Sans conservateur, sans colorant* et sans arôme artificiel.

* La coloration est apportée par des jus de fruits ou de légumes
4 parfums panachés : Fraise, Cerise, Abricot, Pêche.

| | |
|---|--|
| Dénomination légale | Yaourt maigre, aux fruits, aromatisé, avec édulcorants |
| Age du produit | NA |
| N° agrément sanitaire (usine) | FR 38.544.004 CE (YOPLAIT Vienne) / FR 72.181.001 CE (YOPLAIT Le Mans) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Yaourt maigre (LAIT) - Fraise 10%, ou Abricot ou Cerise ou Pêche 8% - Amidon transformé de maïs - Jus de citron à base de concentré - Arômes naturels - Épaississant : Pectines - Jus de carotte à base de concentré - Concentré des minéraux du LAIT - Edulcorants : Acésulfame K, Sucralose. |
| 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 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 | Contain une source de phénylalanine. |
| DLC* | 30 jours |
| Contrat date | 18 jours |

Données Qualité

| Caractéristiques microbiologiques | | | Caractéristiques physicochimiques | | |
|-----------------------------------|-----------------------|-----------|-----------------------------------|----------------------------------|----|
| | Cible | Tolérance | | Extrait sec (%) | NA |
| Salmonelles spp | NA | | Gras/Sec (%) | NA | |
| Listeria monocytogenes | Non détecté dans 25 g | NA | Matière protéique (%) | NA | |
| Staphylococcus coagulase+ (UFC/g) | NA | NA | Matière sèche non grasse (%) | NA | |
| Escherichia coli (UFC/g) | NA | NA | Matière grasse (%) | NA | |
| Levures/Moisissures (UFC/g) | NA | NA | Humidité (%) | NA | |
| Entérobactéries (UFC/g) | ≤ 10 | NA | Acide Oléique (%) | NA | |
| Autres : | NA | | pH | NA | |
| | | | Autres données | Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g | |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|---------|---------------------------------|
| Aspect | Couleur conforme au parfum |
| Texture | Lisse, épaisse à un peu fuyante |
| Gout | Typique, légèrement acide |
| Odeur | Typique du produit |

Données Nutritionnelles

| | g | Taille de référence | | Informations additionnelles |
|------------------------------|---|---------------------|------|-----------------------------|
| | | 100 | 125 | |
| Energie (kJ) | | 192 | 240 | |
| Energie (kcal) | | 45 | 56 | |
| Matières grasses (g) | | 0,5 | 0,6 | |
| dont acides gras saturés (g) | | 0 | 0,1 | |
| Glucides (g) | | 6,0 | 7,5 | |
| dont sucres (g) | | 5,6 | 7,0 | |
| Fibres (g) | | 0,2 | 0,2 | |
| Protéines (g) | | 4,4 | 5,5 | |
| Sel (g) | | 0,17 | 0,21 | |
| 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.

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Alimentation lacto-végétarienne | Compatible |
| Nutriscore | A |
| Autres | Riche en protéines |

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette | Palettisation |
|---------------------|-----------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Code EAN | 03329770086319 | 13329770086637 | 23329770086955 | |
| Poids net (kg) Fixe | 2,000 | 6,000 | 594,000 | |
| Poids brut (kg) | 2,103 | 6,420 | 661,000 | |
| Dimensions (mm) | 252 x 127 x 133 | 400 x 263 x 134 | 1200 x 800 x 1624 | |
| | | | | |
| UL/couche | 9 | | | |
| Couche/palette | 11 | | | |
| UL/palette | 99 | | | |

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)