



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 - Epaisissant : 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		
<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	Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

	Taille de référence g	Portion 100 125	Informations additionnelles	
Energie (kJ)	192	240	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	45	56	Nutriscore	A
Matières grasses (g)	0,5	0,6	Autres	Riches en protéines
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	UL/couche	9
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	0,500	6,000	594,000	Couche/palette	11
Poids brut (kg)	0,518	6,322	652,000	UL/palette	99
Dimensions (mm)	126 x 126 x 66	400 x 264 x 134	1200 x 800 x 1628		

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 - Epaisissant : 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		
<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	Acide lactique libre ≥ 0,7g/100g

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

	Taille de référence g	Portion 125	Informations additionnelles	
Energie (kJ)	192	240	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	45	56	Nutriscore	A
Matières grasses (g)	0,5	0,6	Autres	Riches en protéines
dont acides gras saturés (g)	0	0,1		
Glucides (g)	6,0	7,5	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.	
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 :		/		

Données Logistiques

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

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)