



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 aux fruits sucré aromatisé
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 38.544.004 CE (YOPLAIT Vienne)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Yaourt (LAIT) – Fraise 11% ou Pêche 10% ou Abricot 10% ou Cerise 8% – Sucre 8,5% – Jus de carotte à base de concentré – Amidon de maïs – Jus de citron à base de concentré – Épaississant : Pectines – Arômes naturels – Jus de potiron à base de concentré – Concentré des minéraux du LAIT.
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	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	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 100 g	Portion 125 g	Informations additionnelles	
Energie (kJ)	380	475	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	90	113	Nutriscore	B
Matières grasses (g)	2,3	2,9	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)	2	1,9		
Glucides (g)	13,1	16,4		
dont sucres (g)	12,5	15,6		
Fibres (g)	/	/		
Protéines (g)	3,3	4,1		
Sel (g)	0,13	0,16		
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	03329770055117	03329771132527	03329771132534	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)



4 parfums panachés : Fraise, Pêche, Abricot, Framboise.

Dénomination légale	Yaourt aux fruits sucré aromatisé
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 (LAIT) - Fraise 11% ou Pêche 10% ou Abricot 10% ou Framboise 8% - Sucre 8,6% - Amidon de maïs - Jus de carotte à base de concentré - Jus de citron à base de concentré - Épaississant : Pectines - Arômes naturels - Jus de potiron à base de concentré - Concentré des minéraux du 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	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	Portion	Informations additionnelles	
	g	100	125	
Energie (kJ)		380	475	Alimentation lacto-végétarienne
Energie (kcal)		90	113	Compatible
Matières grasses (g)		2,3	2,9	Nutriscore
dont acides gras saturés (g)		1,5	1,9	B
Glucides (g)		13,1	16,4	Autres
dont sucres (g)		12,5	15,6	NA
Fibres (g)		/	/	
Protéines (g)		3,3	4,1	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :
Sel (g)		0,13	0,2	3. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion
Calcium (mg)		/	/	
% VNR***		/	/	
Autres :		/	/	

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03329770086197	13329770086514	23329770086832	UL/couche	9
Poids net (kg) Fixe	2,000	6,000	594,000	Couche/palette	11
Poids brut (kg)	2,103	6,416	662,000	UL/palette	99
Dimensions (mm)	252 x 127 x 133	400 x 263 x 134	1200 x 800 x 1629		

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)