



Dénomination légale	Yaourt brassé sucré aux fruits, aromatisé
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 73.008.001 CE (SAVOIE YAOURT)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Yaourt (LAIT) - Sucre 4,7% - Fraise ou Pêche 6,5% - Jus de citron à base de concentré - Amidon de maïs - Arômes naturels (LAIT) - Jus de citron concentré - Concentrés des minéraux du lait - Jus de carotte concentré - Vitamine D
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	Pensé pour les enfants de plus de 3 ans. Ne pas laisser aux enfants sans surveillance en raison de petites pièces.
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

Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles	
	g	100	85		
Energie (kJ)		323	275	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)		77	65	Nutriscore	B
Matières grasses (g)		2,7	2,3	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)		2	1,5	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.	
Glucides (g)		8,9	7,6		
dont sucres (g)		8,2	7,0		
Fibres (g)		/	/		
Protéines (g)		3,2	2,7		
Sel (g)		0,12	0,10		
Calcium (mg)		142	121		
% VNR***		18%	15%		
Autres :		Vitamine D : 1,8 µg/100g			

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3329770091597	13329770092782	23329770092796	UL/couche	14
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	0,340	2,040	257,040	Couche/palette	9
Poids brut (kg)	0,365	2,260	310,000	UL/palette	126
Dimensions (mm)	70 x 135 x 160	163 x 224 x 287	1200 x 800 x 1467		

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)