



## Fiche Technique

## Le petit yaourt Bio et Local saveur Vanille

Réf. Document

N° de Version

Date de création

Date de mise à jour

FT.003.01

04

01/01/2016

07/05/2023

## PRODUIT

Désignation produit	Yaourt BIO sucré saveur vanille
Ingrédients	Lait de vache BIO entier pasteurisé (90%), sucre de canne bio (6%), poudre de lait écrémé bio, arôme naturel de vanille, ferments lactiques
Origine du lait	FRANCE Lait bio 100% français produit dans l'Oise (Pays de Bray)
Allergène	Lait
Poids net / Poids brut	125 g / 129 g
Dimension produit (l x P x h en mm)	68 x 68 x 70 – Pot PP 100% recyclable
DLC	Voir sur l'emballage : 21 jours à partir de la date de fabrication
Température de Conservation	A conserver entre +2°C et +6°C
Code article	1EV
Gencod	3770003809142
Marque de Salubrité	FR 95 – 018 – 414 CE
GEM RCN	Recommandé dans 6 repas sur 20 minimum

## VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES

Valeurs nutritionnelles moyennes*	Pour 100 g	Par portion 125 g
Matières grasses en g	3,9 g	4,9 g
Dont Acides Gras Saturés en g	2,7g	3,4 g
Glucides en g	13 g	16,3 g
Dont sucres en g	10 g	12,5 g
Protéines en g	3,9 g	4,9 g
Sel	0,11 g	0,14 g
Calcium en mg	134 mg	167 mg
<b>Valeurs Energétiques moyennes*</b>	<b>Pour 100 g</b>	<b>Par portion 125 g</b>
kJ / kcal	429 kJ/102kcal	537 kJ / 128 kcal

\*En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

## CONDITIONNEMENT / LOGISTIQUE

<b>Colisage</b>	24 unités
Dimensions (L x l x h en mm)	408 x 260 x 90
Poids net / Poids brut en Kg	3 Kg / 3,2 Kg
<b>Palettisation</b>	90 colis (15 couches de 6 colis)
Dimensions (L x l x h en mm)	1200 x 80 x 1300
Poids net / Poids brut en Kg	270 Kg / 288 Kg

## PHYSICO-CHIMIQUE / ORGANOLEPTIQUE

Caractéristique physico-chimique			Ph : (4.35-4.65)		
Surface	Couleur	Texture	Goût	Odeur	Petit lait
Fine peau lisse	Blanc à jaune pâle	Onctueux	Frais	Suivant parfum	Sans relâchement

## Yaourt 100% Bio et Local fabriqué en Ile-de-France



Certifié FR-BIO-10

**SANS AUCUN ADDITIF - SANS CONSERVATEUR.****SANS ingrédients ionisés** y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.**SANS Organisme Génétiquement Modifié** et/ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié.