

Fiche Technique Produit

GENCOD 3 368 850 004 720 x16
 3 368 850 002 177 x12
 3 368 850 002 160 x6
 3 368 850 005 383 x4

POIDS 2 x e (8x125g) = 2,0kg
 2 x e (6x125g) = 1,5kg
 6x125g = 0,750kg e
 4x125g = 0.500kg e

NOM: Danone Nature sucré

FAMILLE Yaourt Ferme

Identification produit

Dénomination Réglementaire : Yaourt nature sucré et source naturelle de calcium
Procédé de fabrication : Lait traité thermiquement (pasteurisé) fermenté en pot.
Instructions de conservation : Conserver entre 0 et 6°C
Utilisation du produit : Après ouverture se consomme en l'état
Informations nutritionnelles spécifiques : 1 pot (125g) contient 100 kcal/kJ
 5% des AR*
 Calcium 145 mg
 Calcium 22% des AQR**
 source de naturelle de calcium
Origine : Pays de l'UE (Union Européenne)

Allégation

Source de calcium (>120 mg pour 100g de produit fini)

Caractéristiques Physiques

Description : Pots en polystyrène thermoformés, operculés et étanches. h: 6,3 cm ; 6,3 cm de coté ; prédécoupés par 6.
Ingrédients : **Lait*** partiellement écrémé reconstitué enrichi en extrait sec, sucre (8,1%), ferments lactiques du yaourt.
 Contient : lait
 *Origine: France.
 Peut contenir : amandes, noisettes, blé/dérivés, noix, avoine
Conditionnement : 125 g X6, X12
Emballage : Sureballé par 12 (pour le X12) par pick-up en carton collé 230g/m².
DLC : 33 jours après conditionnement.
N° D'agrément : FR 974 07 002 CE

Caractéristiques Physico-chimiques et Microbiologiques

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	par pot	% AR*/pot	pour 100 g
Valeur énergétique	100 kcal	5%	80 kcal
	419 kJ		335 kJ
Matières grasses	1,3 g	2%	1,0 g
dont acides gras saturés	0,8 g	4%	0,6 g
Glucides	17,3 g	6%	13,8 g
dont sucres	17,0 g	19%	13,6 g
Fibres alimentaires	0,0 g		0,0 g
Protéines	5,0 g	10%	4,0 g
Sel	0,19 g	3%	0,15 g
	par pot	%AQR**/pd	pour 100 g
Calcium	173 mg	22%	138 mg

*AR : Apports de Référence pour un adulte type (8400 kJ/2000 kcal)

** AQR : Apports Quotidiens de Référence

Critères Physico-chimiques
pH moyen : 4,40

Critères microbiologiques
Germes mésophiles totaux : N/A
Flore lactique jusqu'à DLC : 1.10⁷ ufc/g minimum
Entérobactéries : <1 ufc/g
Salmonella : Absence dans 25g
Listeria : Absence dans 25g

Critères organoleptiques
 aspect blanc crème, texture ferme, goût sucré légèrement acidulé