

# 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 :	<b>Lait*</b> partiellement écrémé reconstitué enrichi en extrait sec, sucre (8,1%), ferments lactiques du yaourt. Contient : lait *Origine: France.
Conditionnement :	125 g X6, X12
Emballage :	Sureballé par 12 (pour le X12) par pick-up en carton collé 230g/m <sup>2</sup> .
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 :	1.10 <sup>7</sup> 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