

# Fiche Technique Produit

GENCOD 3 368 850 004 409 x12  
3 368 850 004 393 x6

**POIDS** 2 x (6x125g) e

**NOM:** **Danone saveurs fruitées**  
(fraise, letchi, pêche, vanille)

**FAMILLE** Yaourt Ferme

## Identification produit

|                                          |   |                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination Réglementaire               | : | Yaourt sucré aromatisé                                                                                                                              |
| Procédé de fabrication                   | : | Lait traité thermiquement (pasteurisé)                                                                                                              |
| Instructions de conservation             | : | Conserver entre 0 et 6°C                                                                                                                            |
| Utilisation du produit                   | : | Après ouverture se consomme en l'état                                                                                                               |
| Informations nutritionnelles spécifiques | : | <div>1 pot (125g) contient :</div> <div>99</div> <div>5%</div> <div>Calcium 179</div> <div>Calcium 22%</div> <div>source naturelle de calcium</div> |
| 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, op<br>étanches. h: 6,3 cm ; 6,3 cm de coté ;<br>6.                                            |
| Ingrédients     | : | <b>Lait*</b> partiellement écrémé reconstitué<br>sec, sucre (8,0%), arômes, ferments l.<br>Contient : lait<br>*Origine: France. |
| Conditionnement | : | <div>125 g</div> <div>X6, X12</div>                                                                                             |
| Emballage       | : | Suremballé par 12 (pour le X12) par p<br>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       | 99      | kcal | 5%         | 79         |
|                          | 414     | kJ   |            | 331        |
| Matières grasses         | 1,2     | g    | 2%         | 1,0        |
| dont acides gras saturés | 0,8     | g    | 4%         | 0,6        |
| Glucides                 | 17,1    | g    | 6%         | 13,7       |
| dont sucres              | 16,8    | g    | 19%        | 13,4       |
| Fibres alimentaires      | 0,0     | g    |            | 0,0        |
| Protéines                | 4,9     | g    | 10%        | 3,9        |
| Sel                      | 0,19    | g    | 1%         | 0,15       |
|                          | par pot |      | % AQR**/pd | pour 100 g |
| Calcium                  | 179     | mg   | 22%        | 143        |

\*AR : Apports de Référence pour un adulte type (8400 kJ /20

\*\* AQR : Apports Quotidiens de Référence

#### Critères Physico-chimiques

|                   |   |      |
|-------------------|---|------|
| pH moyen          | : | 4,40 |
| Viscosité moyenne | : |      |

#### Critères microbiologiques

|                            |   |                        |
|----------------------------|---|------------------------|
| Germes mésophiles totaux   | : | N/A                    |
| Flore lactique jusqu'à DLC | : | $1.10^7$ ufc/g minimum |
| Entérobactéries            | : | <1 ufc/g               |
| Salmonella                 | : | Absence dans 25g       |
| Listeria                   | : | Absence dans 25g       |

#### Critères organoleptiques

aspect blanc crème, texture ferme, goût aromatisé légèrement acidulé

---

= 1,500kg



fermenté en pot.

it

kcal/kJ  
des AR\*  
mg  
des AQR\*\*  
g

éenne)



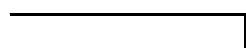
erculés et  
; prédécoupés par

é enrichi en extrait  
actiques du yaourt.

é/dérivés, noix,

ick-up en carton

nt.



|      |
|------|
| kcal |
| kJ   |
| g    |
| g    |
| g    |
| g    |
| g    |
| g    |
| g    |
| g    |
| mg   |

00 kcal)

\_\_\_\_\_

# Fiche Technique Produit

GENCOD 3 368 850 004 423 x12  
3 368 850 004 416 x6

**POIDS** 2 x (6x125g) e

**NOM:** **Danone saveurs exotiques**  
(coco, mangue, vanille, banane)

**FAMILLE** Yaourt Ferme

## Identification produit

|                                          |   |                                                                                                  |
|------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination Réglementaire               | : | Yaourt sucré aromatisé                                                                           |
| Procédé de fabrication                   | : | Lait traité thermiquement (pasteurisé)                                                           |
| 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 :<br>99<br>5%<br>Calcium 179<br>Calcium 22%<br>source 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, op<br>étanches. h: 6,3 cm ; 6,3 cm de côté ;<br>prédécoupés par 6.                                                                                                                        |
| Ingrédients     | : | <b>Lait*</b> partiellement écrémé reconstitué<br>extrait sec, sucre (8,0%), arômes, ferments<br>lactiques du yaourt.<br>Contient : lait<br>*Origine: France.<br><br>Peut contenir : amandes, noisettes, blé<br>noir, avoine |
| Conditionnement | : | 125 g X6, X12                                                                                                                                                                                                               |
| Emballage       | : | Sureballé par 12 (pour le X12) par pa<br>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                 | 99 kcal | 5%          | 79         |
|                                    | 414 kJ  |             | 331        |
| Matières grasses                   | 1,2 g   | 2%          | 1,0        |
| dont acides gras saturés           | 0,8 g   | 4%          | 0,6        |
| Glucides                           | 17,1 g  | 6%          | 13,7       |
| dont sucres                        | 16,8 g  | 19%         | 13,4       |
| Fibres alimentaires                | 0,0 g   |             | 0,0        |
| Protéines                          | 4,9 g   | 10%         | 3,9        |
| Sel                                | 0,19 g  | 1%          | 0,15       |
|                                    | par pot | % AQR**/pot | pour 100 g |
| Calcium                            | 179 mg  | 22%         | 143        |

\*AR : Apports de Référence pour un adulte type (8400 kJ /20

\*\* AQR : Apports Quotidiens de Référence

### Critères Physico-chimiques

pH moyen : 4,40

### Critères microbiologiques

Germes mésophiles totaux : N/A  
 Flore lactique jusqu'à DLC :  $1.10^7$  ufc/g minimum  
 Entérobactéries : <1 ufc/g  
 Salmonella : Absence dans 25g  
 Listeria : Absence dans 25g

### Critères organoleptiques

aspect blanc crème, texture ferme, goût aromatisé légèrement acidulé

= 1,500kg

fermenté en pot.

it

kcal/kJ  
des AR\*  
mg  
des AQR\*  
1

éenne)

erculés et  
;

é enrichi en  
ments

é/dérivés,

ick-up en

nt.



|      |
|------|
|      |
| kcal |
| kJ   |
| g    |
| g    |
| g    |
| g    |
| g    |
| g    |
| g    |
|      |
| mg   |

00 kcal)

