

Dénomination légale: Yaourt Bio au lait entier nature

màj: 07/06/18



Lait Bio de Dordogne
Sans conservateur
Sans colorant



FR-BIO
Agriculture UE

Caractéristiques techniques

Gencod 125g: 3 339 528 071 009
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)
Conservation: entre 0°C et 6°C

UVC: 1 pot soit 100g ou 125g

Clayette plastique: pot de 100g deux couches de 48 pots
pot de 125g une couche de 48 pots

PCB:96
PCB:48

Palettisation

4 clayettes par couches
10 couches par palettes
40 clayettes par palette
3 840 pots de 100g par palette **1 920** pots de 125g par palette

Composition

Composition

Lait entier* 98 % - lait écrémé en poudre* - ferments lactiques du yaourt.

** Ingrédients d'origine agricole issu de l'Agriculture Biologique
Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.*

Spécifications

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	271 kJ 65 kcal
Matières grasses	3,7 g
<i>dont saturées</i>	<i>2,5 g</i>
Glucides	4,0 g
<i>dont sucres</i>	<i>4,0 g</i>
Protéines	3,7 g
Sel	0,13 g
Calcium	140 mg (17,80% de l'AJR*)

*Apport Journalier Recommandé

Conditionnement

type de conditionnement pot plastique
système de fermeture du pot opercule aluminium

Emballages conformes aux dispositions du décret 98-638 (directive 1994/62CE) relatif aux exigences liées à l'environnement.

Sécurité sanitaire

Produit non ionisé (y compris les ingrédients)
OGM: Conforme à la législation selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Allergènes: Les informations en gras dans la composition sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.
Critères bactériologique: Selon les critères de la FCD du 22/09/14 applicable à partir du janvier 2015 et le règlement N° 2073/2005 CE

Laiterie PECHALOU
24220 SAINT CYPRIEN

Tél: 05 53 29 26 65 - E-Mail: lalaiterie@pechalou.fr