

Dénomination légale: Yaourt Bio étuvé aromatisé vanille

màj: 07/06/18



Lait Bio de Dordogne
Sans conservateur
Sans colorant
Arôme naturel de vanille
Sucre issu du commerce équitable



FR-BIO
Agriculture UE / non UE

Caractéristiques techniques

Gencod 100g: 3 339 528 071 023

Gencod 125g: 3 339 528 071 016

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

Composition

3 840 pots de 100g par palette **1 920** pots de 125g par palette

Lait entier* 91,5 % - sucre de canne* 6,95 % - **lait écrémé en poudre*** - arôme naturel vanille* (gousse de vanille issue de l'Agriculture Biologique) - 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	357 kJ 85 kcal
Matières grasses	3,5 g
<i>dont saturées</i>	2,3 g
Glucides	10,3 g
<i>dont sucres</i>	10,3 g
Protéines	3,2 g
Sel	0,13 g
Calcium	125 mg (15,9% 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

OGM:

Allergènes:

Critères bactériologique:

(y compris les ingrédients)

Conforme à la législation selon les reglements CE 1829/2003 et 1830/2003
Les informations en gras dans la composition sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Selon les critères de la FCD du 22/09/14 applicable à partir due janvier 2015 et le reglement N° 2073/2005 CE