



màj: 08/03/2022

Caractéristiques techniques

Code produit : PC616

Conformité au décret français du yaourt N°88-1203.

Yaourt à la Grecque au lait entier - Gamme Grec -

Dénomination légale : Yaourt Bio au lait entier et à la crème, Nature.



Lait Bio de Dordogne
Crème France



FR-BIO-01
Agriculture France

Palettisation

Gencod: 3339523272005
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)
Conservation: entre 0°C et 6°C

Code emballeur : EMB396C

UVC: 1 pot soit 125g

Clayette plastique: pot de 125g 1 couche de 48 pots

Composition

4 clayettes par couches
10 couches par palettes
40 clayettes par palette
1 920 pots par palette

Spécifications

Lait entier 88% - crème* 10,3% - 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.

Conditionnement

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g	pour un pot soit 125g
Energie	396 kJ 95 kcal	495 kJ 119 kcal
Matières grasses (dont saturées)	7,3 g 4,8 g	9,1 g 6,0 g
Glucides (dont sucres)	4,0 g 4,0 g	5,0 g 5,0 g
Protéines	3,5 g	4,4 g
Sel	0,13 g	0,16 g
Calcium	137 mg	171 mg

(17,1% de l'VNR*) *Valeurs Nutritionnelles de Référence

Sécurité sanitaire

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

Emballages conformes aux dispositions du décret 98-638 abrogé par le décret 2007-1467 (16/10/2007) relatif aux exigences liées à l'environnement.

Produit non ionisé et sans OGM: Règlement (CE) No 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage en ce qui concerne la production biologique

Présence d'allergènes: Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires

Critère d'hygiène des procédés et de sécurité: Critères microbiologiques FCD Version du 15/11/2019 applicable janvier 2020 et Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires