



PassionFroid

GRUPPO DOMINGO

bc.1.15

Yaourt à l'arôme naturel de citron BIO 125 g Yéo

Article : 170469

Nutriscore_C



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION



Sud-Ouest



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :

■ Pays de transformation :

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Yaourt biologique au lait entier sucré et aromatisé au citron

Descriptif produit : Frais. Lait origine France. Arôme naturel de citron. Carton de 12 lots, soit 48 pots.

Conservation : Frais, +0 À +6°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 12.000 Lot de 0.500 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : LAIT entier*90%, sucre de canne (7,9%), poudre de LAIT écrémé, arôme naturel de citron, FERMENTS LACTIQUES .Ingrédients issus de l'agriculture biologique. LAIT d'origine France

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 31]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/03/2023 14:55

N° de version : 5.6

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Yaourt à l'arôme naturel de citron BIO 125 g Yéo

Article : 170469

N° d'agrément : FR 31.555.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 45

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04032093 - Yaourts, aromatisés ou additionnés de fruits, de fruits à coques ou de cacao, même concentrés, sucrés, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait excédant 3 % mais n'excédant pas 6 %

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.4 (0.4)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
358	85	3.1	2	11	11	0	3.4	0.11

Vitamines : Calcium (mg) : 120.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.10

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 mini

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	54	0	108	Lot	9		
Pot	0.13	0	0.25	Lot			
Lot	0.5	0.53	1	Lot			3454840008660
Palette	648	686.88	1296	Lot	108	1200x800x1760	23454840008688
Colis	6	6.36	12	Lot		397x263x157	13454840008674