

**Péchalou**  
LAITIÈRE ARTISANALE EN PÉRIGORD

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

**YAOURT BIO NATURE****- Gamme Bio -**

Dénomination légale: Yaourt Bio au lait entier nature

màj:07/03/2022

Lait Bio de Dordogne  
Sans conservateurFR-BIO-01  
Agriculture France**Caractéristiques techniques**

Gencod: 3 339 528 071 139  
N° Agrément: FR 24 396 002 CE  
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)

Code emballer : EMB396C

Conservation: entre 0°C et 6°CUVC: 125gDimensions (mm): 70x68Unité carton: 24Dimensions (mm): 385x275x85**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'VNR*)

\*Valeurs Nutritionnelles Référence

**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 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

Laiterie PECHALOU

24220 SAINT CYPRIEN

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