

Code produit : PC618

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

## YAOURT BIO Banane

- Gamme Bio -

Dénomination légale: Yaourt au lait entier sucré à la Banane biologique

màj: 24/12/2019



FR-BIO-01  
Agriculture UE / non UE

### Caractéristiques techniques

Gencod 100g: 3 339 524 072 000

N° Agrément: FR 24 396 002 CE

lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)

Conservation: entre 0°C et 6°C

UVC: 100g

Carton : 24 pots de 100g

Code emballer : EMB396C

### Composition

Yaourt 83% ( Lait entier\* (77,4%), lait écrémé en poudre\*, sucre de canne\*(1,7%), ferments lactiques du yaourt); préparation de fruit 17% (banane\* (11%), sucre de canne\*, gélifiant: agar agar\*)

\* Ingrédients d'origine agricole issu de l'Agriculture Biologique

**Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.**

Sucre de canne et banane issus du commerce équitable

### Spécifications

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 125g	pour 100g	
Energie	628 kJ 150 kcal	502 kJ 120 kcal	
Matières grasses	3,7 g	3,0 g	
<i>dont saturées</i>	2,5 g	1,9 g	
Glucides	24,0 g	19,2 g	
<i>dont sucres</i>	20,1 g	16,1 g	
Protéines	5,1 g	4,1 g	
Sel	0,2 g	0,2 g	
Calcium	213 mg	170 mg	(21,25% de l'AJR*)

\* Apport Journalier Recommandé

### Conditionnement

**type de conditionnement** pot plastique

**système de fermeture du pot** opercule alluminium

Emballages conformes aux dispositions du décret 98-638 abrogé par le décret 2007-1467 (16/10/2007) 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

Laiterie PECHALOU

**Critère d'hygiène des procédés et de sécurité:** Critères microbiologiques FCD Version du 28/01/2016 et Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères

Tél: 05 52 07 16 56 - Email: [pechalou@wanadoo.fr](mailto:pechalou@wanadoo.fr)