

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

màj: 04/09/19



FR-BIO-01
Agriculture UE / non UE

Caractéristiques techniques

Gencod 100g: 3 339 524 072 000
Gencod 125g: 3 339 523 072 001
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)
Conservation: entre 0°C et 6°C

Code emballer : EMB396C

UVC: 1 pot soit 100g ou 125g

Clayette plastique: pot de 100g deux couches de 48 pots **PCB:96**
pot de 125g une couche de 48 pots **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

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 : deux références différentes une pour le 100g et une pour le 125g
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.

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) No 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
Laitère PÉCHALOU
24220 SAINT CYPRIEN

Tél: 05 53 29 26 65 - E-Mail: pechalou@wanadoo.fr
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 microbiologiques applicables aux denrées alimentaires