

Dénomination légale: Yaourt au lait entier brassé sucré biologique

maj: 10/006/2022

## Seaux de 5 kg



Lait de Dordogne et du Limousin  
Sans conservateur



FR-BIO-01  
Agriculture UE / non UE

### Caractéristiques techniques

Gencod: 3 339 521 072 003  
N° Agrément: FR 24 396 002 CE  
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)

Contrat date: 20 jours  
Conservation: entre 0°C et 6°C  
Poids net: 5 Kg  
Element de traçabilité: DLC : XX/XX  
Jour de fabrication+ordre de fabrication : XX/XX LOT X

### Composition

**Lait entier\*** (93%)\*, **lait écrémé en poudre\***, sucre de canne 2%\*, ferments lactiques du yaourt.

### Spécifications

\*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

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

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	334 kJ 80 kcal
Matières grasses	3,50 g
<i>dont saturées</i>	<i>2,30 g</i>
Glucides	7,00 g
<i>dont sucres</i>	<i>7,00 g</i>
Protéines	4,00 g
Sel	0,10 g

critères physico chimique
EST: 14 % +/-1,5%
ESD : 11% +/- 1,5%
PH compris entre 4,1 et 4,60

### Conditionnement

**type de conditionnement:** seau plastique alimentaire

**système de fermeture:** couvercle plastique et languette inviolabilité

*Emballages conformes aux dispositions du décret 98-638 (directive 1994/62CE) relatif aux exigences liées à l'environnement*

### Palettisation

**palette europe:** 80x120  
**nombre de seaux par couche:** 15 seaux  
**nombre de couche :** 5 Couches

### Sécurité sanitaire

**Produit non ionisé** Conforme à la législation selon le Décret n° 2001-1097 du 16 novembre 2001

**OGM:** Conforme à la législation selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003

**Allergènes:** Les informations en gras dans la composition sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

**Critères bactériologique:** Selon les critères de la FCD du 22/09/14 applicable à partir du 1er janvier 2015 et le règlement N° 2073/2005 CE

Laitier Péchalou  
24220 SAINT CYPRIEN  
Tél: 05 53 29 26 65 - E-Mail: pechalou@wanadoo.fr

**YAOURT BRASSE au lait entier NATURE SUCRE 2% BIOLOGIQUE**  
**GAMME TRADITION**

Dénomination légale: Yaourt au lait entier brassé sucré biologique

**Seaux de 20 Kg**

màj:10/06/2022

Lait de Dordogne  
Sans conservateur



FR-BIO-01

Agriculture UE / non UE

**Caractéristiques techniques**

N° Agrément: FR 24 396 002 CE  
lieu de fabrication: Saint cyrien (France)      Contrat date : 20 jours

Conservation: entre 0°C et 6°C  
poids net: 20 kg

élément traçabilité: N° DLC : XX/XX et      Jour de fabrication+ordre de fabrication : XX/XX LOT X

**Composition**

Lait entier\* (93%)Origine France, lait écrémé en poudre\*, sucre de canne\*(2%), ferments lactiques du yaourt.

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

\* ingrédients issus de l'agriculture biologique

**Spécifications**

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	334 kJ 80 kcal
Matières grasses	3,50 g
<i>dont saturées</i>	<i>2,30 g</i>
Glucides	7,00 g
<i>dont sucres</i>	<i>7,00 g</i>
Protéines	4,00 g
Sel	0,10 g

critères physico chimique
EST: 14 % +/-1,5%
ESD : 11% +/- 1,5%
PH compris entre 4,1 et 4,60

**Conditionnement**

**type de conditionnement**      seau plastique alimentaire  
**système de fermeture du pot**      couvercle plastique et languette inviolabilité

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

**paletisation**

palette europe: 80x120  
nombre de seaux par couche: 8      poids/couche: 160 kg  
nombre de couche : 3      poids/palette: 480 kg

**Sécurité sanitaire**

**Produit non ionisé**      Conforme à la législation selon le Décret n° 2001-1097 du 16 novembre 2001  
**OGM:**      Conforme à la législation selon les reglements CE 1829/2003 et 1830/2003  
**Allergènes:**      Les informations en gras dans la composition sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.  
**Critères bactériologique:**      Selon les critères de la FCD du 22/09/14 applicable à partir due janvier 2015 et le reglement N° 2073/2005 CE

**YAOURT BRASSE au lait entier NATURE SUCRE 2% BIOLOGIQUE**

**GAMME TRADITION**

Dénomination légale: Yaourt au lait entier brassé sucré biologique

**En conteneur IBC**

mâj:10/06/2022



Lait de Dordogne et du Limousin  
Sans conservateur



FR-BIO-01  
Agriculture UE / non UE

**Caractéristiques techniques**

N° Agrément: FR 24 396 002 CE  
lieu de fabrication: Saint cyrien (France)      Contrat date : 20 jours

Conservation: entre 0°C et 6°C  
poids net: de 970 à 1100 kg (variabilité densité)  
élément traçabilité:  
N° de lot DLC : XX/XX et Jour de fabrication+ordre de fabrication : XX/XX LOT X

**Composition**

Lait entier\* (93%) Origine France, lait écrémé en poudre\*, sucre de canne\*(2%), ferments lactiques du yaourt.

*Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.*  
\* ingrédients issus de l'agriculture biologique

**Spécifications**

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	334 kJ 80 kcal
Matières grasses	3,50 g
<i>dont saturées</i>	<i>2,30 g</i>
Glucides	7,00 g
<i>dont sucres</i>	<i>7,00 g</i>
Protéines	4,00 g
Sel	0,10 g

critères physico chimique
EST: 14 % +/-1,5%
ESD : 11% +/- 1,5%
PH compris entre 4,1 et 4,60

**Conditionnement**

Détails :  
IBC de 1000L avec couvercle DN 225, vanne interchangeable DN 50, joint PCP sur palette plastique avec plaque d'identification

Dimensions : longueur 1200 mm <sup>+/-5</sup>      Poids total : 51,1 kg  
                                 largeur 1000 mm <sup>+/-5</sup>  
                                 hauteur 1170 mm <sup>+/-5</sup>

**Sécurité sanitaire**

**Produit non ionisé**      Conforme à la législation selon le Décret n° 2001-1097 du 16 novembre 2001  
**OGM:**      Conforme à la législation selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003  
**Allergènes:**      Les informations en gras dans la composition sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.  
**Critères bactériologique:**      Selon les critères de la FCD du 15/11/2019 applicable à partir de Janvier 2020 et le règlement N° 2073/2005 CE

**YAOURT BRASSE au lait entier NATURE SUCRE 2,5%**

**GAMME TRADITION**

Dénomination légale: Yaourt au lait entier brassé sucré

**En seau de 20 Kg**



Lait de Dordogne et du Limousin  
Sans conservateur

maj: 10/06/2022

**Caractéristiques techniques**

N° Agrément: FR 24 396 002 CE  
lieu de fabrication: Saint cyrien (France)

Conservation: entre 0°C et 6°C      Contrat date : 20 jours  
poids net: 20 kg  
élément traçabilité: N° DLC : XX/XX et      Jour de fabrication+ordre de fabrication : XX/XX LOT X

**Composition**

Lait entier (92%) Origine France, lait écrémé en poudre, sucre (2,5%), ferments lactiques du yaourt.

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

**Spécifications**

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	330 kJ 80 kcal
Matières grasses	3,60 g
<i>dont saturées</i>	<i>2,30 g</i>
Glucides	7,50 g
<i>dont sucres</i>	<i>7,50 g</i>
Protéines	4,20 g
Sel	0,10 g

critères physico chimique
EST: 14 % +/-1,5%
ESD : 11% +/- 1,5%
PH compris entre 4,1 et 4,60

**Conditionnement**

**type de conditionnement**      seau plastique alimentaire  
**système de fermeture du pot**      couvercle plastique et languette inviolabilité

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

**paletisation**

palette europe: 80x120  
nombre de seaux par couche: 8  
nombre de couche :3

poids/couche: 160 kg  
poids/palette: 480 kg

**Sécurité sanitaire**

**Produit non ionisé**      Conforme à la législation selon le Décret n° 2001-1097 du 16 novembre 2001  
**OGM:**      Conforme à la législation selon les reglements CE 1829/2003 et 1830/2003  
**Allergènes:**      Les informations en gras dans la composition sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.  
**Critères bactériologique:**      Selon les critères de la FCD du 22/09/14 applicable à partir due janvier 2015 et le reglement N° 2073/2005 CE

**YAOURT BRASSE au lait entier NATURE SUCRE 2,5%**

**GAMME TRADITION**

Dénomination légale: Yaourt au lait entier brassé sucré

**En seau de 5Kg**



Lait de Dordogne  
Sans conservateur

màj:10/06/2022

**Caractéristiques techniques**

N° Agrément: FR 24 396 002 CE  
lieu de fabrication: Saint cyprien (France)

Conservation: entre 0°C et 6°C                      Contrat date : 20 jours  
poids net: 5 kg  
élément traçabilité: N° DLC : XX/XX et                      Jour de fabrication+ordre de fabrication : XX/XX LOT X

**Composition**

Lait entier (92%) Origine France, lait écrémé en poudre, sucre (2,5%), ferments lactiques du yaourt.

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

**Spécifications**

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	330 kJ 80 kcal
Matières grasses	3,60 g
<i>dont saturées</i>	<i>2,30 g</i>
Glucides	7,50 g
<i>dont sucres</i>	<i>7,50 g</i>
Protéines	4,20 g
Sel	0,10 g

critères physico chimique
EST: 14 % +/-1,5%
ESD : 11% +/- 1,5%
PH compris entre 4,1 et 4,60

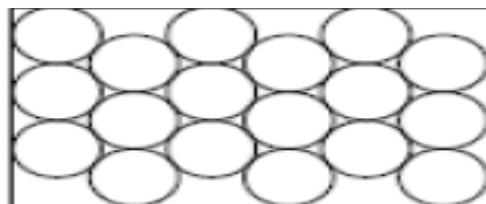
**Conditionnement**

**type de conditionnement**                      seau plastique alimentaire  
**système de fermeture du pot**                      couvercle plastique et languette inviolabilité

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

**paletisation**

**palette europe:** 80x120  
**nombre de seaux par couche:** 15 seaux  
**nombre de couche :** 4 couches



**Sécurité sanitaire**

**Produit non ionisé:** Conforme à la législation selon le Décret n° 2001-1097 du 16 novembre 2001  
**OGM:** Conforme à la législation selon les reglements CE 1829/2003 et 1830/2003  
**Allergènes:** Les informations en gras dans la composition sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.  
**Critères microbiologique:** Selon les critères de la FCD du 22/09/14 applicable à partir due janvier 2015 et le reglement N° 2073/2005 CE

**YAOURT BRASSE au lait entier NATURE SUCRE 2,5%**

**GAMME TRADITION**

Dénomination légale: Yaourt au lait entier brassé sucré

**En conteneur IBC**



Lait de Dordogne et du Limousin  
Sans conservateur

màj: 10/06/2022

**Caractéristiques techniques**

N° Agrément: FR 24 396 002 CE

lieu de fabrication: Saint cyprien (France)

Conservation: entre 0°C et 6°C

Contrat date : 20 jours

poids net: de 970 à 1100 kg (variabilité densité)

élément traçabilité: DLC : XX/XX et Jour de fabrication+ordre de fabrication : XX/XX LOT X

N° de lot

**Composition**

Lait entier (92%) Origine France, lait écrémé en poudre, sucre (2,5%), ferments lactiques du yaourt.

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

**Spécifications**

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	330 kJ 80 kcal
Matières grasses	3,60 g
<i>dont saturées</i>	<i>2,30 g</i>
Glucides	7,50 g
<i>dont sucres</i>	<i>7,50 g</i>
Protéines	4,20 g
Sel	0,10 g

critères physico chimique
EST: 14 % +/-1,5%
ESD : 11% +/- 1,5%
PH compris entre 4,1 et 4,60

**Conditionnement**

Détails :

IBC de 1000L avec couvercle DN 225, vanne interchangeable DN 50, joint PCP sur palette plastique avec plaque d'identification

Dimensions : longueur 1200 mm <sup>+/- 5</sup>

Poids total : 51,1 kg

largeur 1000 mm <sup>+/- 5</sup>

hauteur 1170 mm <sup>+/- 5</sup>

**Sécurité sanitaire**

**Produit non ionisé:**

Conforme à la législation selon le Décret n° 2001-1097 du 16 novembre 2001

**OGM:**

Conforme à la législation selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003

**Allergènes:**

Les informations en gras dans la composition sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

**Critères microbiologiques:**

Selon les critères de la FCD du 15/11/2019 applicable à partir de Janvier 2020 et le règlement N° 2073/2005 CE