



maj: 29/11/2021

Caractéristiques techniques

Composition

Spécifications

Conditionnement

Sécurité sanitaire

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

YAOURT GOURMAND BIOLOGIQUE A LA CREME DE MARRONS VANILLEE - Gamme Gourmand -

Dénomination légale: Yaourt Bio au lait entier à la crème, A la crème de marrons vanillée



Chataigne biologique Française Lait biologique de Dordogne



FR-BIO-01 Agriculture UE / non UE

Gencod: 3 339 526 272 170 Code interne LDP929
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)
Conservation: entre 0°C et 6°C Contrat date: 22 jours
UVC: 2x125g Dimensions(mm): 139x68x70
Unité carton: 6 Dimensions(mm): 295x205x72

Yaourt 83% (Lait entier\* 75,5%, creme\* 4,6%, lait écrémé en poudre\*, sucre de canne\*, ferments lactiques), préparation de fruit creme de chataigne\* 17,5%( sucre de canne\*, chataigne\*6,5%, jus de citron concentré\*, extrait de vanille\*)

\* Ingrédients d'origine agricole issu de l'Agriculture Biologique
Sucre issu du commerce équitable Chataigne de Nouvelle Aquitaine
Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Table with 2 columns: Analyse nutritionnelle moyenne, pour 100g. Rows include Energie (471 kJ, 113 kcal), Matières grasses (4,4 g), Glucides (14,8 g), Fibres (0,56 g), Protéines (3,5 g), Sel (0,13 g).

type de conditionnement pot plastique (PP)
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.

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 et Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
Le Récolat - 24220 SAINT CYPRIEN

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