Yaourt au Lait du Jour
Brassé – Entier- *MYRTILLE*

DESIGNATION DU PRODUIT

MYRTILLE : Yaourt au lait du jour, brassé, entier

Marque du produit : La Ferme du Manège ®

Fournisseur : La Ferme du Manège

Code Produit : YEBFMMY3

N° d'agrément sanitaire : FR 76-342-001 CE

N° Emballeur : néant

Grammage : 130g net

Code douanier : 0403 20 93

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients :

- **Lait** entier du jour pasteurisé de Normandie
- Myrtille baies : 7%
- Sucre
- Protéines de **lait**
- Amidon natif de tapioca
- Arôme naturel de myrtille
- Conservateur : sorbate de potassium
- Ferments

OGM : produit issu d'animaux nourris sans OGM

OMEGA 3 : produit équilibré en Oméga 3 (en partenariat avec Bleu Blanc Cœur)

HVE : masse blanche certifiée Haute Valeur Environnementale

ANALYSE NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g
Valeur énergétique	**102 kcal** 431 Kj
Matières grasses	2,8 g
Dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	15 g
Dont sucre	15 g
Protéines	4,1 g
Sel	0,09 g

CARACTERISTIQUES

- **Température et conditions de conservation avant ouverture de l'emballage :**

A conserver entre 2°C et 6°C

- **Température et conditions de conservation après ouverture de l'emballage :**

A consommer dès ouverture de l'opercule.

- **Description du packaging :**
  - Pot verre contenance 130g
  - Opercule thermoscellée aluminium gris
  - Etiquette adhésive
- **Logistique** :
  - **CODE BARRE** : 3384079998060
  - **DLC/DLUO TOTALE** : 26 jours départ / **DLC/DLUO** Garantie à réception : 23 jours

COLISAGE ET PALETTISATION	UV			Colis			Palette		
Poids net (g) et Litrage	130g	13cl		780g			265kg		
Poids brut (g)	206g			1,3kg			442kg		
Dimensions (cm) Lxlxh	5,5	5,5	6,8	18	13	7	120	80	88
Nombre d'UV				6			2040		
Nombre de colis							340		
Nombre de colis par couche							34		
Nombre de couche							10		
Dimensions de l'étiquette (mm)	50 x 155								

MODE DE PREPARATION

Nos yaourts sont élaborés à partir d'une recette traditionnelle protégée par le secret.

MICROBIOLOGIE

Ce produit présente une qualité microbiologique conforme à la réglementation en vigueur, c'est-à-dire au règlement 2073/2005 qui fixe les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, pris en application du règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Je soussigné : Olivier MALLARD

Occupant la fonction de : Gérant

Au sein de la société : SCEA La Ferme du Manège

Certifie que les renseignements inscrits sur ce document sont exacts.

Date : 21 décembre 2022

Signature :

Cachet de l'entreprise :

Ferme du Manège
Produits Laitiers
76640 Hattenville
Tél. : 02.35.96.71.23
Fax : 02.35.56.73.80