

Yaourt au Lait du Jour Brassé – Entier- CITRON

DESIGNATION DU PRODUIT

CITRON : Yaourt au lait du jour, brassé, entier

Marque du produit : La Ferme du Manège ®

Fournisseur : La Ferme du Manège

Code Produit : YEBFMC13

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
- Sucre
- Protéines de lait
- Jus de citron : 4%
- Sirop de glucose – fructose
- Ecorces de citron : 2%
- Epaisissant : pectine
- Arôme naturel de citron
- Conservateur : sorbate de potassium
- Arôme naturel de rose
- Correcteur d'acidité : acide citrique
- Antioxydant : acide ascorbique
- 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	108 kcal 456 Kj
Matières grasses	2,8 g
Dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	17 g
Dont sucre	16 g
Protéines	4 g
Sel	0,10 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 en aluminium gris
- Etiquette adhésive

- **Logistique :**

- **CODE BARRE** : 3384079071053
- **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) LxIxh	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

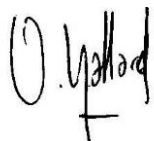
Occupant la fonction de : Gérant

Au sein de la société : SCEA La Ferme du Manège

Certifie que les renseignements inscrits sur ce document sont exacts.

Date : 20 décembre 2022

Signature :



Cachet de l'entreprise :

