

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

DESIGNATION DU PRODUIT

FRAISE : Yaourt au lait du jour, brassé, entier

Marque du produit : La Ferme du Manège ®

Fournisseur : La Ferme du Manège

Code Produit : YEBFMFS3

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
- Fraises : 8%
- Protéines de lait
- Epaisissant : pectine
- Conservateur : sorbate de potassium
- Arôme naturel de fraise
- 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	106 kcal 446 Kj
Matières grasses	2,7 g
Dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	16 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** : 3384079071084
- **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			1,3 kg			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 : 21 décembre 2022

Signature :

Cachet de l'entreprise :


