

**YAOURT BIO VANILLE****- Gamme Bio -**

Dénomination légale: Yaourt Bio étuvé à la vanille

mâj: 29/06/20 ML



Lait Bio de Dordogne  
Sans conservateur  
Sans colorant  
Arôme naturel de vanille  
Sucre issu du commerce équitable



FR-BIO  
Agriculture UE / non UE

**Caractéristiques techniques**

Gencod 125g: 3 339 528 071 016  
N° Agrément: FR 24 396 002 CE  
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)

Gencod 100g: 3 339 528 071 023

**Code emballer : EMB396C**Conservation: entre 0°C et 6°CUVC: 125g ou 100gUnité carton: 24Dimensions (mm): 70x68 ou 61x68Dimensions (mm): 385x275x85**Composition**

**Lait entier\* 88% - sucre de canne\* - lait écrémé en poudre\* - arôme naturel de vanille\* - ferments lactiques du yaourt.**

\* Ingrédients d'origine agricole issu de l'Agriculture Biologique

Sucre issu du commerce équitable

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

**Spécifications**

| Analyse nutritionnelle moyenne | pour 100g                |
|--------------------------------|--------------------------|
| Energie                        | 357 kJ<br>85 kcal        |
| Matières grasses               | 3,5 g                    |
| <i>dont saturées</i>           | 2,3 g                    |
| Glucides                       | 10,3 g                   |
| <i>dont sucres</i>             | 10,3 g                   |
| Protéines                      | 3,2 g                    |
| Sel                            | 0,13 g                   |
| Calcium                        | 125 mg (15,9% de l'VNR*) |

\*Valeurs Nutritionnelles de Référence

**Conditionnement****type de conditionnement**

pot plastique

**système de fermeture du pot**

opercule aluminium

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

**Sécurité sanitaire**

**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 applicable janvier 2020 et Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Laiterie PECHALOU  
24220 SAINT CYPRIEN

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