

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 Gencod 100g: 3 339 528 071 023
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France) **Code emballer : EMB396C**

Conservation: entre 0°C et 6°C
UVC: 125g ou 100g Dimensions (mm): 70x68 ou 61x68
Unité carton: 24 Dimensions (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 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