

## YAOURT ÉGOUTTÉ 2%

---

### CARACTÉRISTIQUES

Matière grasse (min)	2%
Total matières sèches (min)	21%
pH	4,50-4,65
Sans adjonction d'arômes artificiels ou de colorants	Code de l'alimentation et des boissons
Ne contient pas de conservateurs	Code de l'alimentation et des boissons
Composition	Lait cru de vache, crème crue, protéines de lait naturelles, cultures vivantes

### SPÉCIFICATIONS

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes (cfu/g)	≤ 10/g	CE 1441/2007 et modifications
Levures – Moisissures (cfu/g)	≤ 50/g	CE 1441/2007 et modifications
Listeria monocytogène, salmonelle spp	Absence / 25 g	CE 1441/2007 et modifications

### NIVEAUX LÉGISLATION

### CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Pesticides	Absence	149/2008
Antibiotiques	Absence	2377/1990 et modifications
Allergènes		68/2007
Dioxines	3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g matière grasse	Règlementation 466/2001 et modifications

### CONDITIONNEMENT

200 g, 1 kg, 5 kg, 10 kg

### MATÉRIAUX POUR LE

### CONDITIONNEMENT

- (PP), adapté à l'alimentation selon l'article 26 chapitre II du Code de l'alimentation  
- Aluminium avec alliage contenant au moins 99% aluminium, ≥0.05% Mn, max 0.1% Zn, 0.05-2% Cu, max 0,05% éléments restants, selon le standard [ELOT] 601/602

### LIVRAISON

Camion réfrigéré (<5°C)

### DURÉE DE CONSERVATION

40 jours à compter de la date de production

### UTILISATION

À consommer tel quel, sauf pour les personnes allergiques au lactose. Produit allergène.

### INSTRUCTIONS SUR L'EMBALLAGE

Conservation : 2-4°C, poids net, nom du constructeur, numéro d'agrément, date d'expiration, numéro de lot, composition du produit