

## YAOURT ÉGOUTTÉ 0%

### CARACTÉRISTIQUES

Matière grasse (min)  
Total matières sèches (min)  
pH  
Sans adjonction d'arômes artificiels ou de colorants  
Ne contient pas de conservateurs  
Composition

### SPÉCIFICATIONS

0%  
21%  
4,50-4,65  
Code de l'alimentation et des boissons  
Code de l'alimentation et des boissons  
Lait cru de vache, crème crue, protéines de lait naturelles, cultures vivantes

### 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

### CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Pesticides

Absence

149/2008

Antibiotiques

Absence

2377/1990 et  
modifications  
68/2007

Allergènes

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