


Yoplait Restauration - Division de YOPLAIT FRANCE

150 rue Gallieni CS 10141 92100 Boulogne-Billancourt
Tél : 01.78.76.13.12 - Contact : CHD@yoplait.fr

Date de création de la fiche : 19/04/2021

	DES YOPLAIT MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 1.048KGX1			
	Marque	YOPLAIT	Produit promotion consommateur	NON
	GTIN UC	3329770064034		
	Libellé court	DES YPL MOUSSE NOIR 1.04KGX1		
	Libellé long	DES YOPLAIT MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 1.048KGX1		
Descriptif marketing				

Données Logistiques

Code interne UL : 00640301

Unité consommateur	GTIN UC	3329770064034
	Poids net UC en kg	1.048
	Poids net égoutté UC en kg	
	Poids brut UC en kg	1.173
	Dimensions UC en mm (P x l x h)	202 x 202 x 139
SPCB	GTIN SPCB	
	Nombre d'UC par SPCB	
	Poids net du SPCB en kg	
	Poids brut du SPCB en kg	
	Dimensions SPCB en mm (P x l x h)	
Colis	Nombre d'UC par UL	1
	GTIN UL	3329771159050
	Poids net de l'UL en kg	1.048
	Poids brut de l'UL en kg	1.173
	Dimensions UL en mm (P x l x h)	202 x 202 x 139
Palette	GTIN Palette	3329771159043
	Nb d'UL / couche	24
	Nb de couches / palette	6
	Nb d'UL / palette	144
	Nb d'UC / palette	144
	Poids net palette en kg	150.9
	Poids brut palette en kg	196
	Dimensions palette en mm (P x l x h)	1200 x 800 x 980
	Indication de support palette réutilisable	Echangeable au point de livraison
	Facteur de gerbage (0 = non gerbable, 1 = gerbable)	gerbable
Facteur de commande		

Données complémentaires

N° d'Agrément Sanitaire	Pays d'origine	Usine de fabrication	Code de nomenclature douanière
FR 89.263.001 CE	France	Monéteau	19019099
Autres exigences réglementaires	Ne contient pas d'ingrédient OGM étiquetable (selon le règlement 1829/2003)		

Température minimale de stockage

0°C

Température maximale de stockage

6°C

Date de début de disponibilité à la commande

01/01/2006

Facteur de commande par colis

DLUO minimale restante garantie en jours :

18

DLC à fabrication :

30

Données INCO

N° de la variante

Date de début de la variante produit pour INCO

Date de fin de la transition entre la/les nouvelle(s) variante(s) et les variantes précédentes

Dénomination légale de vente

MOUSSE LACTEE AU CHOCOLAT

Liste des ingrédients du produit tel qu'inscrite sur l'emballage

LAIT écrémé - CREME - Sucre 11.2% - Cacao 5% - Chocolat noir 2% (Pâte de cacao, Sucre, Arôme, Emulsifiants : Lécithine de SOJA) - Cacao maigre 1% - Gélatine - Emulsifiant : Esters lactiques des mono et diglycérides d'acides gras - Poudre de LAIT écrémé - Stabilisant : Carraghénanes - Correcteur d'acidité : Carbonates de sodium.

Contient les allergènes

LAIT

Peut contenir des traces de

Lait et dérivés y compris lactose

Conditions de conservation

Conservation à +6°C maxi

Régime alimentaire pour lequel le produit est compatible

Valeurs Nutritionnelles

Fréquence selon GEMRCN*

	Pour 100 Gramme (g)	
KJ	625.0000	
Kcal	149.0000	
Matières grasses (g)	6.3000	
Dont acides gras saturés (g)	3.9000	
Glucides (g)	16.9000	
Dont sucres (g)	15.9000	
Protéines (g)	5.1000	
Fibres (g)		
Sel (g)	0.2000	
Calcium (mg)		

Pour répondre à toutes vos questions, une équipe de professionnels est à votre écoute.

 N° Azur 0 810 38 48 58

PRIX APPEL LOCAL POUR LA FRANCE

*GEMRCN=Groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition
Population : enfants de plus de 3 ans, adolescents, adultes, et personnes âgées - Catégorie GEMRCN : Produits laitiers contenant au moins 100mg de calcium, et moins de 5g de lipides par portion (portion= 100g)