

Fabriqué par



ZI du Petit Mesnil
27130 Verneuil sur Avre
FRANCE

Normes : IFS (version VI), HACCP en place
Agrément CE : FR 27.679.115 CE

FICHE TECHNIQUE

CREME DESSERT CHOCOLAT

YABON RHF

BOITE : 5/1 – 4,3 KG



EAN : 3034470002711

Code produit fini : 854150

DATE DE CREATION : 24/07/2015
MISE A JOUR : 24/11/2016
VERSION : 2

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Crème dessert chocolat

Liste d'ingrédients : Lait écrémé 76%, chocolat en poudre 9% (sucre, cacao en poudre), crème fraîche, sucre, poudre de lait, amidon transformé, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrate de sodium.

Lait origine France.

Allergène : voir ingrédients en gras

Contamination croisée : /

Allégations : Elaboré avec plus de 70% de lait. Sans colorant, sans arôme artificiel. En conformité par rapport aux recommandations GERMCN.

Informations nutritionnelles:

	Pour 100g
Energie (kJ)	504
Energie (kcal)	120
Matières Grasses (g)	3.3
Acides gras saturés (g)	2.0
Glucides (g)	18.2
Sucres (g)	15.9
Fibres (g)	1.0
Protéines (g)	3.8
Sel (g)	1.21
Calcium (mg)	111.32

INFORMATIONS QUALITE

Qualité :

- Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, conformément la réglementation en vigueur
- Produit non ionisé
- Origine produit fini :** France
- Origines principales Matières premières :** /

CRITERES MICROBIOLOGIQUES : TEST STABILITE

Au bout des 7 jours : Comparaison des pH des différents échantillons de chaque autoclave	après incubation 7 jours à 37°C avec l'échantillon témoin conservé 7 jours à température ambiante	-- > les produits sont stables si la variation de pH entre les différents échantillons est inférieure ou égale à 0,5 unité pH.
--	---	--

INFORMATIONS TECHNIQUES

DLUO à fabrication : 24 mois

Sécurité : /

Condition de stockage :

Avant ouverture : à l'abri de la lumière, à température ambiante

Après ouverture : à conserver en froid positif (entre 2°C et 6°) et à consommer sous 48h

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Elément	Codification		Description Détaillée de la Palettisation	Poids Net (kg)	Poids Brut (kg)	Dimensions (mm)			
	Norme Gencod EAN France					Longueur	Largeur profondeur	Hauteur	
	Préfixe + CNUF	CIP + Clé							
1 UC	3034470	002711	Crème dessert chocolat 4,3 kg	4.300	4.756	156	156	245	
1 U Reg	3034470	271049	3	UC	13.00	14.00	468	156	247
1 Couche			11 U Reg 33	UC	142.00	157.00	1092	780	247
1 Palette	3700278	401550	5 Couches 55 U Reg 165	UC	710.00	812.00	1200	800	1379

Dimension palette : 80 x 120 cm

CONTACTS

Yabon Verneuil SAS – ZI Chemin du Petit Mesnil – 27130 Verneuil Sur Avre - France
 Service Commercial : Tel : 02 32 60 63 63 E-mail : commercial@yabon.fr
 Service Qualité : Tel : 02 32 60 35 35 E-mail : qualite@yabon.fr

Document non contractuel

<p>Made by</p>  <p>SOCIÉTÉ NOUVELLE YABON VERNEUIL</p> <p>ZI du Petit Mesnil 27130 Verneuil sur Avre FRANCE</p> <p>Norms : IFS (version VI), HACCP Agreement CE : FR 27.679.115 CE</p>	<p>SPECIFICATION</p> <p>CHOCOLATE DAIRY DESSERT</p> <p>YABON FOOD SERVICE</p> <p>CAN : 5/1 - 4,3 KG</p>	 <p>EAN : 3034470002711 finished product code: 854150</p>
	<p>CREATION DATE: 24/07/2015 UPDATE : 24/11/2016 VERSION : 2</p>	

PRODUCT INFORMATION

<p>Legal Designation : Chocolate dairy dessert</p> <p>Ingredients list : Skim milk 76%, chocolate powder 9% (sugar, cocoa powder), cream, sugar, milk powder, modified starch, thickener: xanthan gum, acidity corrector: sodium citrate.</p> <p>Milk from France.</p> <p>Allergens : see ingredients in bold</p> <p>Cross contamination : /</p> <p>Advantages : Made with over 70% of milk. No coloring and no artificial flavor. In compliance with the recommendations GERM CN.</p>	<p>Nutritional information :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">Per 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Energy (kJ)</td><td style="text-align: center;">504</td></tr> <tr><td>Energy (kcal)</td><td style="text-align: center;">120</td></tr> <tr><td>Fat (g)</td><td style="text-align: center;">3.3</td></tr> <tr><td>Saturates (g)</td><td style="text-align: center;">2.0</td></tr> <tr><td>Carbohydrate (g)</td><td style="text-align: center;">18.2</td></tr> <tr><td>Sugars (g)</td><td style="text-align: center;">15.9</td></tr> <tr><td>Fiber (g)</td><td style="text-align: center;">1.0</td></tr> <tr><td>Protein (g)</td><td style="text-align: center;">3.8</td></tr> <tr><td>Salt (g)</td><td style="text-align: center;">1.21</td></tr> <tr><td>Calcium (mg)</td><td style="text-align: center;">111.32</td></tr> </tbody> </table>		Per 100g	Energy (kJ)	504	Energy (kcal)	120	Fat (g)	3.3	Saturates (g)	2.0	Carbohydrate (g)	18.2	Sugars (g)	15.9	Fiber (g)	1.0	Protein (g)	3.8	Salt (g)	1.21	Calcium (mg)	111.32
	Per 100g																						
Energy (kJ)	504																						
Energy (kcal)	120																						
Fat (g)	3.3																						
Saturates (g)	2.0																						
Carbohydrate (g)	18.2																						
Sugars (g)	15.9																						
Fiber (g)	1.0																						
Protein (g)	3.8																						
Salt (g)	1.21																						
Calcium (mg)	111.32																						

QUALITY INFORMATION

<p>Quality :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Product does not contain any ingredients from GMOs according regulations ▪ Product unionized ▪ Origin finished product: France ▪ Origin main Raw materials : / 		
<p>MICROBIOLOGICAL CRITERIA: STABILITY TEST</p>		
<p>After 7 days: Comparison of pH from a different samples of each autoclave.</p>	<p>After 7 days of incubation at 37 ° C with the control sample kept 7 days at room temperature.</p>	<p>→ The products are stable if the variation in pH between the different samples is less than or equal to 0.5 pH units.</p>

TECHNICAL INFORMATION

<p>Best Before Date : 24 months</p>
<p>Security : /</p>
<p>Storage condition :</p> <p><i>Before opening :</i> protected from light, at room temperature <i>After opening :</i> keep refrigerated for up to 48hr (between 2°C and 6°C)</p>

LOGISTIC INFORMATION

Element	CODIFICATION		DESCRIPTION OF PALLETIZATION	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	DIMENSIONS (mm)		
	BARCOD					Lengh	Width	Height
	Prefix + CNUF	CIP + Key						
SKU	3034470	002711	Chocolate Pudding 4,3 kg	4.300	4.756	156	156	245
TRAY	3034470	271049	3	SKU 13.00	14.00	468	156	247
LAYER			11 Tray 33	SKU 142.00	157.00	1092	780	247
PALET	3700278	401550	5 Layers 55 Tray 165	SKU 710.00	812.00	1200	800	1379

Pallet dimension : 80 x 120 cm

CONTACTS

Yabon Verneuil SAS – ZI Chemin du Petit Mesnil – 27130 Verneuil Sur Avre - France
 Sales Department : Tel : +33 (0)2 32 60 63 63 E-mail : commercial@yabon.fr
 Quality Department : Tel : +33 (0)2 32 60 35 35 E-mail : qualite@yabon.fr