

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 SAVEUR PRALINE

YABON RHF

BOITE : 5/1 – 4,3 KG



EAN : 3034470002735

Code produit fini : 855360

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

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Crème dessert saveur praline

Liste d'ingrédients : Lait écrémé 79%, sucre, crème fraîche, amidon transformé, poudre de lait 1.7%, caramel, arôme, épaississant : gomme de xanthane, correcteur d'acidité : citrates de sodium.

Lait origine France.

Allergène : voir ingrédients en gras

Contamination croisée : /

Allégations : En conformité par rapport aux recommandations GEMRCN. Sans conservateur*, sans colorant. Moins de 4% de matières grasses.

*Conformément à la réglementation en vigueur.

Informations nutritionnelles:

	Pour 100g
Energie (kJ)	446
Energie (kcal)	106
Matières Grasses (g)	2.9
Acides gras saturés (g)	1.2
Glucides (g)	16.7
Sucres (g)	9.5
Fibres (g)	0.16
Protéines (g)	3.1
Sel (g)	0.058
Calcium (mg)	111.3

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 : France / Europe

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	002735	Crème dessert saveur praline 4,3 kg	4.300	4.756	156	156	245
1 U Reg	3034470	273043	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	401475	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>PRALINE FLAVORED DAIRY DESSERT</p> <p>YABON FOOD SERVICE</p> <p>CAN : 5/1- 4,3 KG</p> <p>CREATION DATE: 24/07/2015 UPDATE : 24/11/2016 VERSION : 2</p>	 <p>EAN : 3034470002735 finished product code: 855360</p>
--	--	--

PRODUCT INFORMATION

<p>Legal Designation : Praline flavored dairy dessert.</p> <p>Ingredients list : Skim milk 79%, sugar, cream, modified starch, 1.7% milk powder, caramel, flavor, thickener: xanthan gum, acidity regulator: sodium citrate.</p> <p>Milk from France.</p> <p>Allergens : see ingredients in bold</p> <p>Cross contamination : /</p> <p>Advantages : In compliance with the recommendations GEMRCN. No preservatives*, no coloring. Less than 4% fat. * In accordance with regulations.</p>	<p>Nutritional information :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: right;"><i>Per 100g</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Energy (kJ)</td><td style="text-align: right;">446</td></tr> <tr><td>Energy (kcal)</td><td style="text-align: right;">106</td></tr> <tr><td>Fat (g)</td><td style="text-align: right;">2.9</td></tr> <tr><td>Saturates (g)</td><td style="text-align: right;">1.2</td></tr> <tr><td>Carbohydrate (g)</td><td style="text-align: right;">16.7</td></tr> <tr><td>Sugars (g)</td><td style="text-align: right;">9.5</td></tr> <tr><td>Fiber (g)</td><td style="text-align: right;">0.16</td></tr> <tr><td>Protein (g)</td><td style="text-align: right;">3.1</td></tr> <tr><td>Salt (g)</td><td style="text-align: right;">0.058</td></tr> <tr><td>Calcium (mg)</td><td style="text-align: right;">111.3</td></tr> </tbody> </table>		<i>Per 100g</i>	Energy (kJ)	446	Energy (kcal)	106	Fat (g)	2.9	Saturates (g)	1.2	Carbohydrate (g)	16.7	Sugars (g)	9.5	Fiber (g)	0.16	Protein (g)	3.1	Salt (g)	0.058	Calcium (mg)	111.3
	<i>Per 100g</i>																						
Energy (kJ)	446																						
Energy (kcal)	106																						
Fat (g)	2.9																						
Saturates (g)	1.2																						
Carbohydrate (g)	16.7																						
Sugars (g)	9.5																						
Fiber (g)	0.16																						
Protein (g)	3.1																						
Salt (g)	0.058																						
Calcium (mg)	111.3																						

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 : France/Europe 			
<p style="text-align: center;">MICROBIOLOGICAL CRITERIA: STABILITY TEST</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="33 1265 528 1384">After 7 days: Comparison of pH from a different samples of each autoclave.</td> <td data-bbox="528 1265 1018 1384">After 7 days of incubation at 37 ° C with the control sample kept 7 days at room temperature.</td> <td data-bbox="1018 1265 1551 1384">→ The products are stable if the variation in pH between the different samples is less than or equal to 0.5 pH units.</td> </tr> </table>	After 7 days: Comparison of pH from a different samples of each autoclave.	After 7 days of incubation at 37 ° C with the control sample kept 7 days at room temperature.	→ The products are stable if the variation in pH between the different samples is less than or equal to 0.5 pH units.
After 7 days: Comparison of pH from a different samples of each autoclave.	After 7 days of incubation at 37 ° C with the control sample kept 7 days at room temperature.	→ The products are stable if the variation in pH between the different samples is less than or equal to 0.5 pH units.	

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	002735	Praline flavored Pudding 4,3 kg	4.300	4.756	156	156	245
TRAY	3034470	273043	3	SKU 13.00	14.00	468	156	247
LAYER			11 Tray 33	SKU 142.00	157.00	1092	780	247
PALLET	3700278	401475	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