

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 CARAMEL**  
**YABON RHF**  
**BOITE : 5/1 – 4,3 KG**

DATE DE CREATION : 24/07/2015  
MISE A JOUR : 31/03/2020  
VERSION : 3



**EAN : 3034470002759**  
**Code produit fini : 854945**

**INFORMATIONS PRODUIT**

**Informations**

**Dénomination légale :** Crème dessert caramel

**Liste d'ingrédients :** Lait écrémé 74,6%, sucre, crème fraîche, caramel 5,7%, amidon transformé, poudre de lait, épaississant : gomme de xanthane, correcteur d'acidité : citrates de sodium.

**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.

	<b>Pour 100g</b>
Energie (kJ)	505
Energie (kcal)	119
Matières Grasses (g)	3.0
Acides gras saturés (g)	1.2
Glucides (g)	19.9
Sucres (g)	8.2
Fibres (g)	0.16
Protéines (g)	3.1
Sel (g)	0.06
Calcium (mg)	111.5

**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**

**DDM 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	002759	Crème dessert caramel 4,3 kg	4.300	4.756	156	156	245
1 U Reg	3034470	275047	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	401499	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

Made by

SOCIÉTÉ NOUVELLE  
**YABON**  
VERNEUIL

ZI du Petit Mesnil  
27130 Verneuil sur Avre  
FRANCE

Norms : IFS (version VI), HACCP  
Agreement CE : FR 27.679.115 CE

## SPECIFICATION

### CARAMEL DAIRY DESSERT

### YABON FOOD SERVICE

**CAN : 5/1- 4,3 KG**

CREATION DATE: 24/07/2015  
UPDATE : 24/11/2016  
VERSION : 2



**EAN : 3034470002759**  
**finished product code: 854945**

## PRODUCT INFORMATION

**Legal Designation** : Caramel dairy dessert

**Ingredients list** : Skim milk 74.6%, sugar, cream, caramel 5.7%, modified starch, milk powder, thickener: xanthan gum, acidity corrector: sodium citrate.

**Allergens** : see ingredients in bold

**Cross contamination** : /

**Advantages** : In compliance with the recommendations GEMRCN. No preservatives\*, no coloring. Less than 4% fat.

\* In accordance with regulations.

### Nutritional information:

	Per 100g
Energy (kJ)	505
Energy (kcal)	119
Fat (g)	3.0
Saturates (g)	1.2
Carbohydrate (g)	19.9
Sugars (g)	8.2
Fiber (g)	0.16
Protein (g)	3.1
Salt (g)	0.06
Calcium (mg)	111.5

## QUALITY INFORMATION

### Quality :

- Product does not contain any ingredients from GMOs according regulations
- Product unionized
- Origin finished product:** France
- Origin main Raw materials :** France/Europe

### MICROBIOLOGICAL CRITERIA: STABILITY TEST

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

**Best Before Date** : 24 months

**Security** : /

### Storage condition :

*Before opening* : protected from light, at room temperature

*After opening* : keep refrigerated for up to 48hr (between 2°C and 6°C)

## LOGISTIC INFORMATION

Element	CODIFICATION		DESCRIPTION OF PALLETIZATION	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	DIMENSIONS (mm)			
	BARCOD					Lengh	Width	Height	
	Prefixe + CNUF	CIP + Key							
SKU	3034470	002759	Caramel Pudding 4,3 kg	4.300	4.756	156	156	245	
TRAY	3034470	275047	3	SKU	13.00	14.00	468	156	247
LAYER			11 Tray 33	SKU	142.00	157.00	1092	780	247
PALET	3700278	401499	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

Non contractual document