

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
BOITE 3/1 : 3,0 KG

DATE DE CREATION : 24/07/2015
MISE A JOUR : 31/03/2020
VERSION : 5



EAN : 3700278400454
Code produit fini : 856445

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Crème dessert Chocolat

Liste d'ingrédients : Lait écrémé 61%, lait en poudre reconstitué 19%, chocolat en poudre 8,5% (sucre, cacao en poudre), crème, sucre, semoule de blé, poudre de lait, épaississant : alginate de sodium, correcteur d'acidité : citrate de sodium.

Allergène : se reporter aux ingrédients en gras

Contamination croisée : non

Allégations : Sans arôme, sans colorant. Fabriqué en France.

Informations nutritionnelles pour 100g de produit :

	Pour 100g	Pour 110g
Energie (kJ)	431	474
Energie (kcal)	103	113
Matières Grasses (g)	3.3	3.6
Acides gras saturés (g)	2.2	2.4
Glucides (g)	13.8	15
Sucres (g)	12.2	13
Fibres (g)	1.1	1.2
Protéines (g)	3.9	4.3
Sel (g)	0.21	0.23
Calcium (mg)	113.74	125.12

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	3700278	400454	CREME DESSERT CHOCOLAT 3/1	3.00	3.30	156	156	181
1 U Reg	3700278	400485	3 UC	9.00	10.20	468	156	181
1 Couche			11 U Reg 33 UC	99.00	112.0	1092	780	181
1 Palette	3700278	401635	6 Couches 66 U Reg 198 UC	594.00	700.0	1200	800	1230

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
CHOCOLATE DAIRY DESSERT
YABON
CAN 3,0 KG

CREATION DATE: 24/07/2015
UPDATE : 27/01/2020
VERSION : 4



EAN : 3700278400454
Finished product code: 856445

PRODUCT INFORMATION

Legal Designation : Chocolate dairy dessert

Ingredients list : Skim **milk** 61%, reconstituted **milk** powder 19%, chocolate powder 8,5% (sugar, cacao powder), **cream**, sugar, **wheat** semolina, **milk** powder, thickener : sodium alginate, acidity regulator : sodium citrate.

Allergens : See the bold ingredients

Cross contamination : no

Advantages : No flavor, no food color. Made in France.
Conforms GEMRCN (6 / 20mini)

Nutritional information per 100g of product :

	Per 100g	Per 110g
Energy (kJ)	431	474
Energy (kcal)	103	113
Fat (g)	3.3	3.6
Saturates (g)	2.2	2.4
Carbohydrate (g)	13.8	15
Sugars (g)	12.2	13
Fiber (g)	1.1	1.2
Protein (g)	3.9	4.3
Salt (g)	0.21	0.23
Calcium (mg)	113.74	125.12

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	
	Prefix + CNUF	CIP + Key							
SKU	3700278	400454	Chocolate dairy dessert 3 kg	3.00	3.30	156	156	181	
TRAY	3700278	400485	3	UC	9.00	10.20	468	156	181
LAYER			11 U Reg 33	UC	99.00	112.0	1092	780	181
PALET	3700278	401635	6 Layers 66 U Reg 198	UC	594.00	700.0	1200	800	1230

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