

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 BEURRE SALE

YABON RHF

BOITE : 5/1 - 4,1 KG



EAN : 3760128841356

Code produit fini : 854625

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

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale :** Crème dessert caramel beurre salé

**Liste d'ingrédients :** Lait écrémé 72%, caramel 10% (sucre, eau), crème fraîche, sucre, amidon transformé, beurre demi-sel 2%, sel, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrates de sodium.

Lait origine France.

**Allergène :** voir ingrédients en gras

**Contamination croisée :** /

**Allégations :** sans colorant, sans arôme, plus de 70% de lait.

#### Informations nutritionnelles:

	Pour 100g
Energie (kJ)	522
Energie (kcal)	124
Matières Grasses (g)	4.0
Acides gras saturés (g)	2.5
Glucides (g)	19.3
Sucres (g)	16.8
Fibres (g)	0.2
Protéines (g)	2.6
Sel (g)	1.49
Calcium (mg)	86.81

### 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°C) 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	3760128	841356	Crème dessert caramel beurre salé 4,1 kg	4.100	4.500	156	156	245	
1 U Reg	3760128	841363	3	UC	12.30	13.50	468	156	247
1 Couche			11 U Reg 33	UC	135.0	149.0	1092	780	247
1 Palette	3760128	841370	5 Couches 55 U Reg 165	UC	677.0	770.0	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](mailto:commercial@yabon.fr)  
Service Qualité : Tel : 02 32 60 35 35 E-mail : [qualite@yabon.fr](mailto:qualite@yabon.fr)

Made by



ZI du Petit Mesnil  
27130 Verneuil sur Avre  
FRANCE

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

## SPECIFICATION

### SALTED BUTTER TOFFEE DAIRY DESSERT

**YABON FOOD SERVICE**

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

CREATION DATE: 24/07/2015

UPDATE : 24/11/2016

VERSION : 2



**EAN : 3760128841356**  
**finished product code: 854625**

## PRODUCT INFORMATION

**Legal Designation :** Salted butter toffee dairy dessert

**Ingredients list :** Skim **milk** 72%, 10% caramel (sugar, water), **cream**, sugar, modified starch, salted **butter** 2%, salt, thickener: xanthan gum, acidity corrector: sodium citrate.

Milk from France.

**Allergens :** see ingredients in bold

**Cross contamination :** /

**Advantages :** no coloring, no flavor, more than 70% of milk.

### Nutritional information :

	Per 100g
Energy (kJ)	522
Energy (kcal)	124
Fat (g)	4.0
Saturates (g)	2.5
Carbohydrate (g)	19.3
Sugars (g)	16.8
Fiber (g)	0.2
Protein (g)	2.6
Salt (g)	1.49
Calcium (mg)	86.81

## 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	3760128	841356	Salted butter toffee Pudding 4,1 kg	4.100	4.500	156	156	245
TRAY	3760128	841363	3	SKU 12.30	13.50	468	156	247
LAYER			11 Tray 33	SKU 135.0	149.0	1092	780	247
PALET	3760128	841370	5 Layers 55 Tray 165	SKU 677.0	770.0	800	1200	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