

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
PISTACHE

YABON RHF

BOITE : 5/1 – 4,3 KG



EAN : 3760128846009

Code produit fini : 855745

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

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Crème dessert saveur pistache

Liste d'ingrédients : Lait écrémé 62,5%, lait en poudre reconstitué 17.5%, sucre, crème fraîche, amidon transformé, poudre de lait, arôme naturel, épaississant : gomme de xanthane, correcteur d'acidité : citrate de sodium, colorants : riboflavine, bleu patenté V.

Allergène : voir ingrédients en gras

Contamination croisée : /

Allégations : Avec un arôme naturel. En conformité par rapport aux recommandations GEMRCN.

Informations nutritionnelles:

	Pour 100g
Energie (kJ)	430
Energie (kcal)	102
Matières Grasses (g)	3.1
Acides gras saturés (g)	1.3
Glucides (g)	15.3
Sucres (g)	11.1
Fibres (g)	0.16
Protéines (g)	3.2
Sel (g)	0.14
Calcium (mg)	117.02

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

Élément	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	846009	Crème dessert saveur pistache 4,3 kg						4.300	4.756	156	156	245
1 U Reg	3760128	846016	3					UC	13.00	14.00	468	156	247
1 Couche	3760128	846023	11		U Reg	33		UC	142.00	157.00	1092	780	247
1 Palette	3760128	846030	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



ZI du Petit Mesnil
27130 Verneuil sur Avre
FRANCE

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

SPECIFICATION

PISTACHIO FLAVORED DAIRY DESSERT

YABON FOOD SERVICE

CAN : 5/1 - 4,3 KG

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



EAN : 3760128846009
finished product code: 855745

PRODUCT INFORMATION

Legal Designation : Pistachio flavored dairy dessert

Ingredients list : skim milk 62.5%, reconstituted milk powder 17.5%, sugar, cream, modified starch, milk powder, natural flavor, thickener: xanthan gum, acidity corrector: sodium citrate, food colorings: riboflavin, blue patented V.

Allergens : see ingredients in bold

Cross contamination : /

Advantages : With a natural flavor. In compliance with the recommendations
GEMRCN.

Nutritional information:

	Per 100g
Energy (kJ)	430
Energy (kcal)	102
Fat (g)	3.1
Saturates (g)	1.3
Carbohydrate (g)	15.3
Sugars (g)	11.1
Fiber (g)	0.16
Protein (g)	3.2
Salt (g)	0.14
Calcium (mg)	117.02

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	3760128	846009	Pistachio flavored Pudding 4,3 kg						4.300	4.756	156	156	245
TRAY	3760128	846016	3				SKU	13.00	14.00	468	156	247	
LAYER	3760128	846023	11	Tray	33		SKU	142.00	157.00	1092	780	247	
PALET	3760128	846030	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