

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 VANILLE

YABON RHF

BOITE : 5/1 – 4,3KG

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



EAN : 3034470002704
Code produit fini : 856435

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Crème dessert saveur vanille

Liste d'ingrédients : Lait écrémé 63%, lait en poudre reconstitué 18%, sucre, crème fraîche, amidon transformé, poudre de lait, arôme naturel, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrate de sodium, colorant : riboflavine.

Lait origine France.

Allergène : voir ingrédients en gras

Contamination croisée : /

Allégations : En conformité par rapport aux recommandations GEMRCN.

Informations nutritionnelles:

	Pour 100g
Energie (kJ)	423
Energie (kcal)	100
Matières Grasses (g)	2.7
Acides gras saturés (g)	1.8
Glucides (g)	15.8
Sucres (g)	13.2
Fibres (g)	0.1
Protéines (g)	3.2
Sel (g)	0.13
Calcium (mg)	111.66

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	002704	Crème dessert saveur vanille 4,3 kg	4.300	4.756	156	156	245	
1 U Reg	3034470	270042	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	401512	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>VANILLA FLAVORED DAIRY DESSERT</p> <p>YABON FOOD SERVICE</p> <p>CAN : 5/1- 4,3 KG</p>	 <p>EAN : 3034470002704 finished product code: 856435</p>
<p>CREATION DATE: 27/04//2015 UPDATE : 24/11/2016 VERSION : 2</p>		

PRODUCT INFORMATION

<p>Legal Designation : Vanilla flavored dairy dessert</p> <p>Ingredients list : Skim milk 63%, reconstituted milk 18%, sugar, cream, modified starch, milk powder, natural flavor, thickener: xanthan gum, acidity regulator: sodium citrate, coloring: riboflavin.</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.</p>	<p>Nutritional information :</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <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;">423</td></tr> <tr><td>Energy (kcal)</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>Fat (g)</td><td style="text-align: right;">2.7</td></tr> <tr><td>Saturates (g)</td><td style="text-align: right;">1.8</td></tr> <tr><td>Carbohydrate (g)</td><td style="text-align: right;">15.8</td></tr> <tr><td>Sugars (g)</td><td style="text-align: right;">13.2</td></tr> <tr><td>Fiber (g)</td><td style="text-align: right;">0.1</td></tr> <tr><td>Protein (g)</td><td style="text-align: right;">3.2</td></tr> <tr><td>Salt (g)</td><td style="text-align: right;">0.13</td></tr> <tr><td>Calcium (mg)</td><td style="text-align: right;">111.66</td></tr> </tbody> </table>		<i>Per 100g</i>	Energy (kJ)	423	Energy (kcal)	100	Fat (g)	2.7	Saturates (g)	1.8	Carbohydrate (g)	15.8	Sugars (g)	13.2	Fiber (g)	0.1	Protein (g)	3.2	Salt (g)	0.13	Calcium (mg)	111.66
	<i>Per 100g</i>																						
Energy (kJ)	423																						
Energy (kcal)	100																						
Fat (g)	2.7																						
Saturates (g)	1.8																						
Carbohydrate (g)	15.8																						
Sugars (g)	13.2																						
Fiber (g)	0.1																						
Protein (g)	3.2																						
Salt (g)	0.13																						
Calcium (mg)	111.66																						

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>MICROBIOLOGICAL CRITERIA: STABILITY TEST</p>		
<p>After 7 days: Comparison of pH from a different samples of each autoclave.</p>	<p>After 7 days of incubation at 37 ° C with the control sample kept 7 days at room temperature.</p>	<p>→ The products are stable if the variation in pH between the different samples is less than or equal to 0.5 pH units.</p>

TECHNICAL INFORMATION

<p>Best Before Date : 24 months</p>
<p>Security : /</p>
<p>Storage condition : <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	002704	Vanilla flavored Pudding 4,3 kg	4.300	4.756	156	156	245	
TRAY	3034470	270042	3	SKU	13.00	14.00	468	156	247
LAYER			11 Tray 33	SKU	142.00	157.00	1092	780	247
PALET	3700278	401512	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