

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

BOITE 3/1 : 3,0 KG



EAN : 37002784400447  
Code produit fini : 856440

DATE DE CREATION : 24/07/2015  
MISE A JOUR : 08/04/2020  
VERSION : 6

### INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Crème dessert saveur vanille

Informations nutritionnelles pour 100g de produit :

Liste d'ingrédients : Lait écrémé 60,5%, lait en poudre reconstitué 20.5%, sucre, crème, semoule de blé, poudre de lait, épaississant : alginate de sodium, correcteur d'acidité : citrate de sodium, arôme naturel, colorant : riboflavine.

Allergène : se reporter aux ingrédients en gras

Contamination croisée : non

Allégations : Fabriqué en France. Conforme aux exigences GEMRCN de 6/20mini ;

	Pour 100g	Pour 110g
Energie (kJ)	420	462
Energie (kcal)	100	110
Matières Grasses (g)	2.8	3.1
Acides gras saturés (g)	1.9	2.1
Glucides (g)	14.9	16
Sucres (g)	12.4	14
Fibres (g)	0.3	0.3
Protéines (g)	3.6	4.0
Sel (g)	0.21	0.23
Calcium (mg)	112.37	123.61

### 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	400447	CREME DESSERT VANILLE 3/1	3.00	3.30	156	156	181				
1 U Reg	3700278	400478	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	402519	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



ZI du Petit Mesnil  
27130 Verneuil sur Avre  
FRANCE

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

## SPECIFICATION

### VANILLA FLAVORED DAIRY DESSERT

**YABON**

**CAN 3,0 KG**



EAN : 3700278400447  
Finished product code: 856440

CREATION DATE: 24/07/2015  
UPDATE : 08/04/2020  
VERSION : 5

## PRODUCT INFORMATION

**Legal Designation :** Vanilla flavored dairy dessert

**Ingredients list :** Skim milk 60.5%, reconstituted milk powder 20.5%, sugar, **cream**, **wheat** semolina, **milk** powder, thickener : sodium alginate, acidity regulator : sodium citrate, natural flavor, coloring : riboflavin.

**Allergens :** See the bold ingredients

**Cross contamination :** no

**Advantages :** Made in France.

Nutritional information per 100g of product :

	Per 100g	Per 110g
Energy (kJ)	420	462
Energy (kcal)	100	110
Fat (g)	2.8	3.1
Saturates (g)	1.9	2.1
Carbohydrate (g)	14.9	16
Sugars (g)	12.4	14
Fiber (g)	0.3	0.3
Protein (g)	3.6	4.0
Salt (g)	0.21	0.23
Calcium (mg)	112.37	123.61

## 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	400447	Vanilla flavored dairy dessert 3 kg	3.00	3.30	156	156	181				
TRAY	3700278	400478	3	UC	9.00	10.20	468	156	181			
LAYER			11	U Reg	33	UC	99.00	112.0	1092	780	181	
PALET	3700278	402519	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