

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

### BIO YABON RHF

#### BOITE : 4 KG

DATE DE CREATION : 29/06/17  
MISE A JOUR : 27/07/2017  
VERSION : 1



EAN : 3760128849000  
Code produit fini : 857215

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale : Crème dessert au chocolat**

**Liste d'ingrédients :** Lait entier bio 85.5%, chocolat en poudre bio 9.3% (sucre blanc de canne bio, cacao en poudre bio), fécule de manioc bio, sucre blanc de canne bio, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrate de sodium.

**Allergène :** Se reporter aux ingrédients en gras.

**Contamination croisée :** /

**Allégations :** Sans colorants, sans arômes, sans conservateurs\*

\*Conformément à la réglementation – Plus de 80% de lait

### Informations nutritionnelles:

	Pour 100g
Energie (kJ)	456
Energie (kcal)	108
Matières Grasses (g)	3.6
Acides gras saturés (g)	2.5
Glucides (g)	14.9
Sucres (g)	11.9
Fibres (g)	1.1
Protéines (g)	3.4
Sel (g)	0.1

## 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 : /

### 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 :** 12 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	849000	Crème dessert chocolat 5/1 Bio						4.000	4.456	156	156	245
1 U Reg	3760128	849017	3					UC	12	13.36	468	156	247
1 Couche			11		U Reg	33		UC	132	147.4	1092	780	247
1 Palette	3760128	849024	5	Couches	55	U Reg	165	UC	660.00	764.0	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  
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

### ORGANIC YABON RHF

TIN 5/1 : 4KG

CREATION DATE: 29/06/17  
UPDATE : 27/07/2017  
VERSION : 1



EAN : 3760128849000  
finished product code : 857215

## PRODUCT INFORMATION

### Legal Designation : Chocolate Dairy Dessert

**Ingredients list :** Organic whole milk 85.5%, organic chocolate powder 9.3% (organic white cane sugar, organic cocoa powder), organic manioc starch, organic white cane sugar, thickener : xanthan gum, acidity corrector : sodium citrate.

**Allergens :** See ingredient in bold.

**Cross contamination :** /

**Advantages :** No colorings, no flavors, no preservatives\*.

\*According to the regulation - more than 80% of milk

### Nutritional information:

	Per 100g
Energy (kJ)	456
Energy (kcal)	108
Fat (g)	3.6
Saturates (g)	2.5
Carbohydrate (g)	14.9
Sugars (g)	11.9
Fiber (g)	1.1
Protein (g)	3.4
Salt (g)	0.1

## QUALITY INFORMATION

### Quality :

- Product does not contain any ingredients from GMOs according regulations
- Product unionized
- Origin finished product:** France
- Origin main Raw materials :** /

### 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 :** 12 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										Length	Width	Height
	Prefix + CNUF	CIP + Key											
SKU	3760128	849000							4.000	4.456	156	156	245
TRAY	3760128	849017	3				SKU		12.00	13.40	468	156	247
LAYER			11		Tray	33		SKU	132	147.40	1092	780	247
PALET	3760128	849024	5	Layers	55	Tray	165	SKU	660	764	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