

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 CREOLE
YABON RHF
BOITE : 5/1 – 4,3 KG

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



EAN : 3034470002742
Code produit fini : 855125

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Crème dessert créole

Liste d'ingrédients : Lait écrémé 62,5%, lait en poudre reconstitué 16,1%, sucre, crème fraîche, amidon transformé, poudre de lait, extrait aromatique rhum orange (rhum, infusion d'écorces d'oranges douces, alcool), épaississant : gomme de xanthane, rhum, correcteur d'acidité : citrate de sodium.

Allergène : voir ingrédients en gras

Contamination croisée : /

Allégations : En conformité par rapport aux recommandations GEMRCN.

*Conformément à la réglementation en vigueur.

Informations

	Pour 100g
Energie (kJ)	444
Energie (kcal)	105
Matières Grasses (g)	2.9
Acides gras saturés (g)	1.2
Glucides (g)	16.5
Sucres (g)	9.2
Fibres (g)	0.2
Protéines (g)	3.2
Sel (g)	0.06
Calcium (mg)	111.4

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	U Reg	U Reg	U Reg								
1 UC	3034470	002742	Crème dessert créole 4,3 kg						4.300	4.756	156	156	245
1 U Reg	3034470	274026	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	401567	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

Made by



ZI du Petit Mesnil
27130 Verneuil sur Avre
FRANCE

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

SPECIFICATION

CREOLE DAIRY DESSERT YABON FOOD SERVICE

CAN : 5/1- 4,3 KG

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



EAN : 3034470002742
finished product code: 855125

PRODUCT INFORMATION

Legal Designation : Creole dairy dessert

Ingredients list : skim milk 62.5%, reconstituted milk powder 16.1%, sugar, cream, modified starch, milk powder, orange rum aromatic extract (rum, infusion of sweet orange peel, alcohol), thickener: gum xanthan, rum, acidity corrector : sodium citrate.

Allergens : see ingredients in bold

Cross contamination : /

Advantages : In compliance with the recommendations GEMRCN.

Nutritional information :

	Per 100g
Energy (kJ)	444
Energy (kcal)	105
Fat (g)	2.9
Saturates (g)	1.2
Carbohydrate (g)	16.5
Sugars (g)	9.2
Fiber (g)	0.2
Protein (g)	3.2
Salt (g)	0.06
Calcium (mg)	111.4

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	3034470	002742	Creole pudding 4,3 kg	4.300	4.756	156	156	245
TRAY	3034470	274026	3	SKU 13.00	14.00	468	156	247
LAYER			11 Tray 33	SKU 142.00	157.00	1092	780	247
PALET	3700278	401567	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