

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
GATEAU DE SEMOULE NAPPAGE
CARAMEL
YABON
PETIT POT 125G

DATE DE CREATION : 03/05/2017
MISE A JOUR : 27/10/2020
VERSION : 4



EAN : 3700278402052
Code produit fini : 857150

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Gâteau de semoule nappage Caramel

Liste d'ingrédients :

Gâteau de semoule (105g) : Lait entier 73.5%, sucre, crème, semoule de blé 7%, farine de riz, épaississant : gomme xanthane.

Nappage Caramel (20g) : Caramel 69% (sucre, eau), eau, crème, sucre, épaississant : gomme xanthane.

Allergène : Se reporter aux ingrédients en gras.

Contamination croisée : /

Allégations : Sans colorant, sans arôme, sans conservateur*

*Conformément à la réglementation. 73% de lait entier dans le gâteau

Informations nutritionnelles :

	Pour 100g	Pour 125g
Energie (kJ)	654	817
Energie (kcal)	155	194
Matières Grasses (g)	4.6	5.8
Acides gras saturés (g)	2.6	3.3
Glucides (g)	25	32
Sucres (g)	20	25
Fibres (g)	0.3	0.4
Protéines (g)	3.0	3.7
Sel (g)	0.12	0.16
Calcium (mg)	79.4	99,2

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 consommer immédiatement après ouverture

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	3700278	402052	GATEAU DE SEMOULE CARAMEL 4X125G	0.500	0.543	157	81	96	
1 U Reg	3760128	833214	6	UC	3.000	3.401	254	169	206
1 Couche	3760128	833221	21 U reg 126	UC	63.00	71.42	1183	762	206
1 Palette	3760128	833238	7 Couches 147 U Reg 882	UC	441.00	524.95	1200	800	1592

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

SEMOLINA CAKE

WITH CARAMEL TOPPING

YABON

POTTY 125G

CREATION DATE: 03/05/2017
UPDATE : 27/10/2020
VERSION : 4



EAN : 3700278402052
finished product code: 857150

PRODUCT INFORMATION

Legal Designation : Semolina Cake with caramel topping

Ingredients list :

Semolina cake (105g) : Whole **milk** 73.5%, sugar, **cream**, wheat semolina 7%, rice flour, thickener: xanthan gum.

Caramel topping (20g) : Caramel 69% (sugar, water), water, **cream**, sugar, thickener : xanthan gum.

Allergens : See ingredient in bold.

Cross contamination : /

Advantages : No coloring, no flavors, no preservatives*.

*According to the regulation - 73% of milk in the cake

Nutritional information:

	Per 100g	Per 125g
Energy (kJ)	654	817
Energy (kcal)	155	194
Fat (g)	4.6	5.8
Saturates (g)	2.6	3.3
Carbohydrate (g)	25	32
Sugars (g)	20	25
Fiber (g)	0.3	0.4
Protein (g)	3.0	3.7
Salt (g)	0.12	0.16
Calcium (mg)	79.4	99.2

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 : to consume immediately once opened

LOGISTIC INFORMATION

Element	CODIFICATION		DESCRIPTION OF PALLETIZATION				Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	DIMENSIONS (mm)			
	BARCOD								Length	Width	Height	
	Prefix + CNUF	CIP + Key										
SKU	3700278	402052	SEMOLINA CAKE CARAMEL TOPPING 4X125G				0.500	0.543	157	81	96	
TRAY	3760128	833214	6				SKU 3.000	3.401	254	169	206	
LAYER	3760128	833221	21	Trays	126		SKU 63.00	71.42	762	762	206	
PALLET	3760128	833238	7	Layers	147	Trays	882	SKU 441.00	524.95	1200	800	1592

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