

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 SPECULOOS**  
**YABON RHF**  
**BOITE : 5/1 – 4,1 KG**

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



**EAN : 3760128841295**  
**Code produit fini : 854615**

**INFORMATIONS PRODUIT**

**Dénomination légale :** Crème dessert spéculoos

**Liste d'ingrédients :** Lait écrémé 76%, sucre de canne, **crème**, spéculoos 5% [farine de blé, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre candi, farine de soja, sel, cannelle], amidon transformé, cannelle, sel, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrate de sodium, arôme.

**Allergène :** voir ingrédients en gras

**Contamination croisée :** /

**Allégations :** sans colorant

**Informations**

	<b>Pour 100g</b>
Energie (kJ)	488
Energie (kcal)	116
Matières Grasses (g)	3.5
Acides gras saturés (g)	2
Glucides (g)	18
Sucres (g)	14.7
Fibres (g)	0.1
Protéines (g)	3
Sel (g)	0.29
Calcium (mg)	91.08

**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**

**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	3760128	841295	Crème dessert spéculoos 4,1 kg	4.100	4.500	156	156	245
1 U Reg	3760128	841301	3 UC	12.30	13.50	468	156	247
1 Couche			11 U Reg 33 UC	135.00	149.00	1092	780	247
1 Palette	3760128	841318	5 Couches 55 U Reg 165 UC	676.50	770.00	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

Made by



ZI du Petit Mesnil  
27130 Verneuil sur Avre  
FRANCE

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

## SPECIFICATION

### SPECULOOS DAIRY DESSERT

### YABON FOOD SERVICE

**CAN : 5/1- 4,1 KG**

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



**EAN : 3760128841295**  
**finished product code: 854615**

## PRODUCT INFORMATION

**Legal Designation :** Speculoos dairy dessert

**Ingredients list :** Skim milk 76%, cane sugar, cream, biscuit 5% [wheat flour, sugar, vegetable oils (palm, rapeseed), candi sugar syrup, soy flour, salt, cinnamon], modified starch, cinnamon, salt, thickener: xanthan gum, acidity corrector: sodium citrate, **flavor (milk)**.

**Allergens :** see ingredients in bold

**Cross contamination :** /

**Advantages :** no coloring

### Nutritional information:

	Per 100g
Energy (kJ)	488
Energy (kcal)	116
Fat (g)	3.5
Saturates (g)	2
Carbohydrate (g)	18
Sugars (g)	14.7
Fiber (g)	0.1
Protein (g)	3
Salt (g)	0.29
Calcium (mg)	91.08

## 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 :** 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	3760128	841295	Speculoos Pudding 4,1 kg	4.100	4.500	156	156	245
TRAY	3760128	841301	3	SKU 12.30	13.50	468	156	247
LAYER			11 Tray 33	SKU 135.00	149.00	1092	780	247
PALLET	3760128	841318	5 Layers 55 Tray 165	SKU 676.50	770.00	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