

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

DATE DE CREATION : 24/07/2015
MISE A JOUR : 31/03/2020
VERSION : 4



EAN : 3760128844906
Code produit fini : 855360

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Crème dessert saveur praline

Liste d'ingrédients : Lait 79%, sucre, crème, amidon transformé, poudre de lait 1.7%, caramel, arôme, épaississant : gomme de xanthane, correcteur d'acidité : citrates de sodium.

Allergène : voir ingrédients en gras

Contamination croisée : /

Allégations : En conformité par rapport aux recommandations GEMRCN. Sans conservateur*, sans colorant. Moins de 3% de matières grasses.

*Conformément à la réglementation en vigueur.

Informations nutritionnelles:

	Pour 100g
Energie (kJ)	445
Energie (kcal)	106
Matières Grasses (g)	2.9
Acides gras saturés (g)	1.2
Glucides (g)	16.7
Sucres (g)	9.5
Fibres (g)	0.16
Protéines (g)	3.1
Sel (g)	0.058
Calcium (mg)	111.3

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	3760128	44906	Crème dessert saveur praline 4,3 kg	4.300	4.756	156	156	245					
1 U Reg	3760128	44913	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			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

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

**PRALINE FLAVORED DAIRY
DESSERT**

YABON FOOD SERVICE

CAN : 5/1- 4,3 KG

CREATION DATE: 24/07/2015
UPDATE : 25/03/2019
VERSION : 3



EAN : 3760128844906
finished product code: 855360

PRODUCT INFORMATION

Legal Designation : Praline flavored dairy dessert.

Ingredients list : Skim milk 79%, sugar, cream, modified starch, 1.7% milk powder, caramel, flavor, thickener: xanthan gum, acidity regulator: sodium citrate.

Allergens : see ingredients in bold

Cross contamination : /

Advantages : In compliance with the recommendations GEMRCN. No preservatives*, no coloring. Less than 3% fat.

* In accordance with regulations.

Nutritional information :

	Per 100g
Energy (kJ)	445
Energy (kcal)	106
Fat (g)	2.9
Saturates (g)	1.2
Carbohydrate (g)	16.7
Sugars (g)	9.5
Fiber (g)	0.16
Protein (g)	3.1
Salt (g)	0.058
Calcium (mg)	111.3

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	3760128	844906	Praline flavored Pudding 4,3 kg	4.300	4.756	156	156	245	
TRAY	3760128	844913	3	SKU	13.00	14.00	468	156	247
LAYER			11 Tray 33	SKU	142.00	157.00	1092	780	247
PALLET			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