

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 VANILLE
BIO YABON RHF
BOITE : 4 KG

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



EAN : 3760128848973
Code produit fini : 857210

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Crème dessert à la vanille

Informations nutritionnelles:

Liste d'ingrédients :

Lait entier bio 87.5%, sucre blanc de canne bio, fécule de manioc bio, arôme naturel de vanille, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrate de sodium.

Allergène : Se reporter aux ingrédients en gras.

Contamination croisée : /

Allégations : Sans colorants, sans conservateurs*.

*Conformément à la réglementation. Plus de 80% de lait.

| | Pour 100g |
|-------------------------|------------------|
| Energie (kJ) | 427 |
| Energie (kcal) | 101 |
| Matières Grasses (g) | 3.1 |
| Acides gras saturés (g) | 2.2 |
| Glucides (g) | 15.4 |
| Sucres (g) | 12 |
| Fibres (g) | 0.2 |
| Protéines (g) | 2.9 |
| Sel (g) | 0.11 |

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

| 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 | 848973 | Crème dessert vanille 5/1 Bio | 4.000 | 4.456 | 156 | 156 | 245 | | | | |
| 1 U Reg | 3760128 | 848980 | 3 | UC | 12 | 13.36 | 468 | 156 | 247 | | | |
| 1 Couche | | | 11 | U Reg | 33 | UC | 132 | 147.4 | 1092 | 780 | 247 | |
| 1 Palette | 3760128 | 848997 | 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

VANILLA DAIRY DESSERT
ORGANIC YABON RHF

TIN 5/1 : 4KG

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



EAN : 3760128848973
finished product code : 857210

PRODUCT INFORMATION

Legal Designation : Dairy dessert natural vanilla flavored

Ingredients list :

Organic whole **milk** 87.5%, organic white cane sugar, organic manioc starch, natural vanilla flavor, thickener: xanthan gum, acidity corrector: sodium citrate.

Allergens : See ingredient in bold.

Cross contamination : /

Advantages : No colorings, no preservatives*.

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

Nutritional information:

| | Per 100g |
|------------------|-----------------|
| Energy (kJ) | 427 |
| Energy (kcal) | 101 |
| Fat (g) | 3.1 |
| Saturates (g) | 2.2 |
| Carbohydrate (g) | 15.4 |
| Sugars (g) | 12 |
| Fiber (g) | 0.2 |
| Protein (g) | 2.9 |
| Salt (g) | 0.11 |

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 | | | | | Lengh | Width | Height |
| | Prefixe + CNUF | CIP + Key | | | | | | |
| SKU | 3760128 | 848973 | | 4.000 | 4.456 | 156 | 156 | 245 |
| TRAY | 3760128 | 848980 | 3 | 12.00 | 13.40 | 468 | 156 | 247 |
| LAYER | | | 11 Tray 33 | 132 | 147.40 | 1092 | 780 | 247 |
| PALET | 3760128 | 848997 | 5 Layers 55 Tray 165 | 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