



Fabriqué par  
SOCIÉTÉ NOUVELLE  
**YABON**  
VERNEUIL

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

### Produit laitier saveur fraise

**GOURDES DP70**

DATE DE CREATION : 24/01/2022  
MISE A JOUR le : 24/01/2022 par : JB  
VERSION : 1



Code produit fini : 859 040

#### INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : **Produit laitier saveur fraise**

Liste d'ingrédients :

**Lait** entier et **lait** écrémé en poudre reconstitué 75,6%, sucre, purée de fraise 5%, **yaourt\*** 5%, amidon modifié, poudre de **lait** écrémé, acidifiant : acide lactique, épaississant : pectine, citrate de calcium, arôme naturel, colorant alimentaire (concentré de carotte et d'hibiscus), vitamine D3. Allergènes : voir ingrédients en gras. \*Les ferments du yaourt ont été détruits par traitement thermique.

Allergène :

**Lait**

Contamination croisée :

-

Allégations :

Source de calcium  
Source de vitamine D3



#### Informations nutritionnelles:

	Pour 100g	Par portion	%AQR/portion
Energie (kJ)	423	338	4
Energie (kcal)	100	80	4
Matières Grasses (g)	2,8	2,2	3
dont AGS (g)	1,7	1,4	7
Glucides (g)	16	12	5
dont Sucres (g)	12	10	12
Fibres (g)	0,1	0,1	-
Protéines (g)	3,3	2,6	5
Sel (g)	0,12	0,09	2
Sodium (g)	0,05	0,04	-
Calcium (mg)	151	120	15
Vitamine D3 (ug)	1,01	0,81	16

#### INFORMATIONS QUALITE

☐ Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, conformément à la réglementation en vigueur

☐ **Origine produit fini :**

France

☐ Produit non ionisé

☐ **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 : 14 mois

Sécurité :

Condition de conservation :

**Avant ouverture**

A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

**Après ouverture**

A consommer immédiatement.

#### INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Caractéristiques emballages					Palettisation	
	Type	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Dimensions (L x l x h)	EAN		
UVC*	DP70	0,086	0,080	-	-	nb produits par UVC	1
UVD*	CAISSE VRAC GEX 80X12	6,992	6,000	390 X 295 X 194	03760304181641	nb UVC / caisse	75
Palette	PALETTE EUROP NEUVE 800x1200 NIMP15	305,49	240,0	800 X 1200		nb caisse / couche	8
						nb couche / palette	5
						nb caisse / palette	40
						Total UVC / palette	3000

UVC\* = Unité de Vente Consommateur UVD\* = Unité de Vente Distributeur

#### 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  
SOCIÉTÉ NOUVELLE  
**YABON**  
VERNEUIL

ZI du Petit Mesnil  
27130 Verneuil sur Avre  
FRANCE

## DATA SHEET

### Strawberry flavoured dairy product

**GOURDES DP70**



Code produit fini : 859040

Normes : IFS (version VI), HACCP en place  
Agrément CE : FR 27.679.115 CE

CREATION DATE : 24/01/2022  
UPDATE : 24/01/2022 by : JB  
REVISION : 1

#### INFORMATIONS PRODUIT

Legal title : **Strawberry flavoured dairy product**

Ingredients list :

Whole **milk** and reconstituted skimmed milk powder 75,6%, sugar, strawberry puree 5%, **yoghurt**\* 5%, modified starch, skimmed **milk** powder, acidifier: lactic acid, thickener: pectin, calcium citrate, natural flavor, food colouring (carrot and hibiscus concentrate), vitamin D3. Allergens: see ingredients in bold. \*The ferments in the yogurt have been destroyed by heat treatment.

Allergens : **Milk**

Cross contamination : -

Advantages / Claims : Source of calcium  
Source of vitamin D3



Nutritional information :

	Per 100g	Per meal	%AQR/portion
Energy (kJ)	423	338	4
Energy (kcal)	100	80	4
Fat (g)	2,8	2,3	3
Saturates (g)	1,7	1,5	7
Carbohydrates (g)	16	12	5
Sucres (g)	12	10	12
Fiber (g)	0,1	0,1	-
Protein (g)	3,3	2,6	5
Salt (g)	0,12	0,09	2
Sodium (g)	0,05	0,04	-
Calcium (mg)	151	120	15
Vitamine D3 (ug)	1,01	0,81	16

#### QUALITY INFORMATION

Product does not contain any ingredients from GMOs according to regulations

Finished product origin : France

Product unionized

Main raw material origins : France/Europe

#### MICROBIOLOGICAL CRITERIA: STABILITY TEST

After 7 days: Comparison of pH from 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 : 14 months

Security :

Storage condition :	Before opening	After opening
	Store in a cool and dry place, protected from temperature fluctuations.	To be consumed immediately

#### LOGISTIC INFORMATION

	Packaging characteristics					Palettization	
	Type	Gross weight (kg)	Net weight (kg)	Dimensions (L x w x h)	EAN		
CU*	DP70	0,086	0,080	-	-	nb products per CU	1
DU*	CAISSE VRAC GEX 80X12	6,992	6,000	390 X 295 X 194	03760304181641	nb CU / DU	75
						nb DU / layer	8
						nb layer / palett	5
						nb DU / palett	40
						Total CU / palett	3000

\*CU = Consumer Unit DU\* = Distributor Unit

#### 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