



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 pêche**  
**GOURDES DP70**

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



Code produit fini : 859 045

**INFORMATIONS PRODUIT**

Dénomination légale : **Produit laitier saveur pêche**

Liste d'ingrédients :

**Lait entier et lait écrémé en poudre** reconstitué 75,2%, sucre, purée de pêche 5%, **yaourt\*** 5%, amidon modifié, poudre de **lait** écrémé, acidifiant : acide lactique, épaississant : pectine, citrate de calcium, arôme naturel, 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)	430	344	4
Energie (kcal)	102	82	4
Matières Grasses (g)	2,8	2,2	3
dont AGS (g)	1,8	1,4	7
Glucides (g)	16	13	5
dont Sucres (g)	12	10	11
Fibres (g)	0,1	0,1	-
Protéines (g)	3,3	2,6	5
Sel (g)	0,19	0,15	2
Sodium (g)	0,1	0,1	-
Calcium (mg)	150	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	03760304181658	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

Peach flavoured dairy product

GOURDES DP70



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

Code produit fini : 859045

### INFORMATIONS PRODUIT

Legal title :	Peach flavoured dairy product	Nutritional information :		
		Per 100g	Per meal	%AQR/portion
Ingredients list : Whole <b>milk</b> and reconstituted skimmed <b>milk</b> powder 75,2%, sugar, peach puree 5%, <b>yoghurt</b> * 5%, modified starch, skimmed <b>milk</b> powder, acidifier: lactic acid, thickener: pectin, calcium citrate, natural flavor, vitamin D3. Allergens: see ingredients in bold. *The yoghurt ferments have been destroyed by heat treatment.	Energy (kJ)	430	344	4
	Energy (kcal)	102	82	4
	Fat (g)	2,8	2,3	3
	Saturates (g)	1,8	1,5	7
	Carbohydrates (g)	16	13	5
	Sucres (g)	12	10	11
	Fiber (g)	0,1	0,1	-
	Protein (g)	3,3	2,6	5
	Salt (g)	0,19	0,15	2
	Sodium (g)	0,07	0,06	-
	Calcium (mg)	150	120	15
	Vitamine D3 (ug)	1,01	0,81	16

Allergens : **Milk**  
Cross contamination : -  
Advantages / Claims : Source of calcium  
Source of vitamin D3



### QUALITY INFORMATION

- Product does not contain any ingredients from GMOs according regulations  
 Product unionized
- Finished product origin : France  
 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	03760304181658	nb CU / DU	75
Pallet	PALETTE EUROP NEUVE 800x1200 NIMP15	305,49	240,0	800 X 1200		nb DU / layer	8
						nb layer / palett	5
						nb DU / palett	40
						Total CU / palett	5

\*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 Departement : Tel : +33 (0)2 32 60 35 35 E-mail : qualite@yabon.fr