



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
Crème dessert saveur Vanille
GOURDES DP70

DATE DE CREATION : 25/01/2022
MISE A JOUR le : 25/01/2022 par : JB
VERSION : 1



Code produit fini : 859 030

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Crème dessert saveur Vanille

Liste d'ingrédients : Lait entier 87%, sucre, amidon modifié, poudre de lait écrémé, citrate de calcium, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel, correcteur d'acidité : citrate de sodium, vitamine D3.

Allergène : Lait

Contamination croisée : -

Allégations : Source de calcium
Source de vitamine D3



Informations nutritionnelles:

	Pour 100g	Par portion	%AQR/portion
Energie (kJ)	426	341	4
Energie (kcal)	101	81	4
Matières Grasses (g)	3,1	2,5	4
dont AGS (g)	1,3	1,0	5
Glucides (g)	15	12	5
dont Sucres (g)	12	9	11
Fibres (g)	0,2	0,2	-
Protéines (g)	3,5	2,8	6
Sel (g)	0,18	0,15	2
Sodium (g)	0,07	0,06	-
Calcium (mg)	152	121	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	03760304181627	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



ZI du Petit Mesnil
27130 Verneuil sur Avre
FRANCE

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

DATA SHEET

Vanilla flavored Dairy Dessert

GOURDES DP70



Code produit fini : 859030

CREATION DATE : 25/01/2022
UPDATE : 25/01/2022 by : JB
REVISION : 1

INFORMATIONS PRODUIT

Legal title : Vanilla flavored Dairy Dessert

Ingredients list : Whole milk 87%, sugar, modified starch, skimmed milk powder, calcium citrate, thickener: xanthan gum, natural flavor, acidity corrector: sodium citrate, vitamin D3.

Allergens : Milk

Cross contamination : -

Advantages / Claims : Source of calcium
Source of vitamin D3



Nutritional information :

	Per 100g	Per meal	%AQR/portion
Energy (kJ)	426	341	4
Energy (kcal)	101	81	4
Fat (g)	3,1	2,3	4
Saturates (g)	1,3	1,5	5
Carbohydrates (g)	15	12	5
Sucres (g)	12	9	11
Fiber (g)	0,2	0,2	-
Protein (g)	3,5	2,8	6
Salt (g)	0,18	0,15	2
Sodium (g)	0,07	0,06	-
Calcium (mg)	152	121	15
Vitamine D3 (ug)	1,01	0,81	16

QUALITY INFORMATION

Product does not contain any ingredients from GMOs according 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	03760304181627	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	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 Departement : Tel : +33 (0)2 32 60 35 35 E-mail : qualite@yabon.fr