



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

### GATEAU DE SEMOULE NAPPAGE CHOCOLAT YABON PETIT POT 125G

DATE DE CREATION : 15/06/2022  
MISE A JOUR le : 26/09/2022 par : CP  
VERSION : 2



Code produit fini : 858 910

#### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale :** Gâteau de semoule nappé de chocolat

**Liste d'ingrédients :** Gâteau de semoule (105g) : Lait entier 73.5%, sucre, **crème**, semoule de **blé 7%**, farine de riz, épaississant : gomme xanthane.  
Nappage Chocolat (20g) : Eau, sirop de glucose, sucre, poudre de cacao maigre 5%, **crème**, amidon transformé, chocolat 1% (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao maigre), épaississant : gomme xanthane.

**Allergène :** voir ingrédients en gras

**Contamination croisée :** non

**Allégations :** Fabriqué en Normandie, sans conservateurs\* - \* Conformément à la réglementation - , sans colorants, sans arômes, ce gâteau de semoule contient plus de 70% de bon lait entier et est nappé d'un délicieux chocolat.

#### Informations nutritionnelles:

	Pour 100g	Pour 125g
Energie (kJ)	602	752
Energie (kcal)	143	179
Matières Grasses (g)	4,7	5,9
dont AGS (g)	2,6	3,3
Glucides (g)	22,0	27,0
dont Sucres (g)	16,0	20,0
Fibres (g)	0,6	0,7
Protéines (g)	3,2	4,0
Sel (g)	0,12	0,15
Sodium (g)	0,05	0,06
Calcium (mg)	80	100

#### 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 : 24 mois

Sécurité : /

Condition de conservation :

Avant ouverture

conservation à température ambiante

Après ouverture

à consommer immédiatement après ouverture

#### INFORMATIONS LOGISTIQUES

##### Caractéristiques emballages

	Type	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Dimensions (L x l x h)	EAN
UVC*	PP 80	0,132	0,125	80 x 47,3 x 1,2	3760304181528
UVD*	CAISSE X72 PP UNITAIRE	10,003	9,000	400 x 400 x 160	03760304181412
Palette	PALETTE EUROPE 800x1200	503,87	432,0	800 X 1200	3760304181429

##### Palettisation

nb produits par UVC	1
nb UVC / caisse	72
nb caisse / couche	6
nb couche / palette	8
nb caisse / palette	48
Total UVC / palette	3456

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