



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 Chocolat

BOITE 3/1



Code produit fini : 860 175

DATE DE CREATION : 16/06/2025  
MISE A JOUR le : 16/06/2025 par : JB  
VERSION : V1

#### INFORMATIONS PRODUIT

|                                |   |                                      |                         |      |
|--------------------------------|---|--------------------------------------|-------------------------|------|
| <b>Dénomination légale :</b>   | <b>Crème dessert Chocolat</b>   | <b>Informations nutritionnelles:</b> |                         |      |
|                                |   | <b>Pour 100g</b>                     | <b>Par portion 110g</b> |      |
| <b>Liste d'ingrédients :</b>   | Lait entier 83%, chocolat en poudre 6,25% (sucre, cacao en poudre), eau, sucre, amidon modifié, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrates de sodium. | Energie (kJ)                         | 404                     | 444  |
|                                |   | Energie (kcal)                       | 96                      | 106  |
|                                |   | Matières Grasses (g)                 | 3,0                     | 3,3  |
|                                |   | dont AGS (g)                         | 1,9                     | 2,1  |
|                                |   | Glucides (g)                         | 14                      | 16   |
|                                |   | dont Sucres (g)                      | 11                      | 13   |
|                                |   | Fibres (g)                           | 0,2                     | 0,2  |
|                                |   | Protéines (g)                        | 2,7                     | 3,0  |
|                                |   | Sel (g)                              | 0,14                    | 0,15 |
|                                |   | Sodium (g)                           | 0,05                    | 0,06 |
| <b>Allergène :</b>             | <b>Lait</b>   |                                      |                         |      |
| <b>Contamination croisée :</b> | Non   |                                      |                         |      |
| <b>Allégations :</b>           | 83% de lait entier, Fabriqué en France, En conformité par rapport aux recommandations GEMRCN  |                                      |                         |      |

#### 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

#### 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 :

|                                    |  |   |
|------------------------------------|--|---|
| <b>Condition de conservation :</b> | <b>Avant ouverture</b>   | <b>Après ouverture</b>                                    |
|                                    | A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité. | A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48h. |

#### INFORMATIONS LOGISTIQUES

|         | Caractéristiques emballages |                 |                |                        |                | Palettisation       |     |
|---------|-----------------------------|-----------------|----------------|------------------------|----------------|---------------------|-----|
|         | Type                        | Poids brut (kg) | Poids net (kg) | Dimensions (L x l x h) | EAN            |                     |     |
| UVC*    | BOITE_FER                   | 3,297           | 3,000          | ∅ 156 X 181            | 3760304183980  | nb produits par UVC | 1   |
| UVD*    | X3 BOITE 5/1 3/1            | 9,990           | 9,000          | 468 X 156 X 181        | 03760304183997 | nb UVC / caisse     | 3   |
| Palette | PALETTE EUROPE 800x1200     | 680             | 594            | 800 X 1200 X 1236      | 03760304184017 | nb caisse / couche  | 11  |
|         |                             |                 |                |                        |                | nb couche / palette | 6   |
|         |                             |                 |                |                        |                | nb caisse / palette | 66  |
|         |                             |                 |                |                        |                | Total UVC / palette | 198 |

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