

Fabriqué par



ZI du Petit Mesnil  
27130 Verneuil sur Avre  
FRANCE

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

DATE DE CREATION : 05/11/2015  
MISE A JOUR : 16/09/2019  
VERSION : 3

## FICHE TECHNIQUE

### SAUCE AUX FRUITS ROUGES

YABON RHF

BOITE : 1,7 KG



EAN : 3011360031280  
Code produit fini : 263000

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale :** Sauce aux fruits rouges

**Liste d'ingrédients :** Fruits rouges 53% (griotte, groseille, fraise, cassis, framboise), eau, sucre, amidon transformé, épaississants : farine de graine de caroube, gomme de xanthane.

**Allergène :** /

**Contamination croisée :** Peut contenir du gluten et du lait

### Informations nutritionnelles:

	Pour 100g
Energie (kJ)	372
Energie (kcal)	88
Matières Grasses (g)	0.2
Acides gras saturés (g)	0.05
Glucides (g)	19.6
Sucres (g)	17.1
Protéines (g)	0.6
Sel (g)	0.005

## INFORMATIONS QUALITE

### Qualité :

- Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, conformément la réglementation en vigueur
- Produit non ionisé
- Origine produit fini :** France
- Origines principales Matières premières :** /

### 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

**DLUO à fabrication :** 18 mois

**Sécurité :** /

### Condition de stockage :

*Avant ouverture :* à l'abri de la lumière, à température ambiante

*Après ouverture :* à conserver en froid positif (entre 2°C et 6°) et à consommer sous 48h

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

Élément	Codification		Description Détaillée de la Palettisation	Poids Net (kg)	Poids Brut (kg)	Dimensions (mm)							
	Norme Gencod EAN France					Longueur	Largeur profondeur	Hauteur					
	Préfixe + CNUF	CIP + Clé											
1 UC	3011360	031280	Sauce aux fruits rouges 1,7 kg		1.700	1.88	100	100	228				
1 U Reg	3011363	128017	3		UC	5.100	5.640	306	102	229			
1 Couche	3760128	831999	25	U Reg	75	UC	127.50	141.0	1122	714	231		
1 Palette	3760128	832002	4	Couches	100	U Reg	300	UC	510.0	589.0	1200	800	1066

**Dimension palette :** 80 x 120 cm

## 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 : wenyuan.lin@yabon.fr

Document non contractuel

Made by



ZI du Petit Mesnil  
27130 Verneuil sur Avre  
FRANCE

Norms : IFS (version VI), HACCP  
Agreement CE : FR 27.679.115 CE

### SPECIFICATION

### RED FRUITS SAUCE

### YABON FOOD SERVICE

**CAN : 1,7 KG**

CREATION DATE: 05/11/2015  
UPDATE : 24/11/2016  
VERSION : 2



**EAN : 3011360031280**  
**finished product code: 263000**

### PRODUCT INFORMATION

**Legal Designation :** Red Fruits sauce

**Ingredients list :** Red fruits 53% (cherry, currant, strawberry, blackcurrant, raspberry), water, sugar, modified starch, thickeners: locust bean gum, xanthan gum.

**Allergens :** /

**Cross contamination :** may contain gluten and milk

#### Nutritional information:

	Per 100g
Energy (kJ)	372
Energy (kcal)	88
Fat (g)	0.2
Saturates (g)	0.05
Carbohydrate (g)	19.6
Sugars (g)	17.1
Protein (g)	0.6
Salt (g)	0.005

### QUALITY INFORMATION

#### Quality :

- Product does not contain any ingredients from GMOs according regulations
- Product unionized
- Origin finished product:** France
- Origin main Raw materials :** /

#### MICROBIOLOGICAL CRITERIA: STABILITY TEST

After 7 days: Comparison of pH from a 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 Date :** 18 months

**Security :** /

#### Storage condition :

*Before opening :* protected from light, at room temperature

*After opening :* keep refrigerated for up to 48hr (between 2°C and 6°C)

### LOGISTIC INFORMATION

Element	CODIFICATION		DESCRIPTION OF PALLETIZATION						Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	DIMENSIONS (mm)		
	BARCOD										Lengh	Width	Height
	Prefixe + CNUF	CIP + Key											
SKU	3011360	031280	Red fruits sauce, 1.7kg						1.700	1.880	100	100	228
TRAY	3011363	128017	3			SKU	5.100	5.640	306	102	229		
LAYER	3760128	831999	25	Tray	75	SKU	127.50	141.00	1122	714	231		
PALET	3760128	832002	4	Layers	100	Tray	300	SKU	510.00	589.00	1200	800	1066

**Pallet dimension :** 80 x 120 cm

### 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 : wenyuan.lin@yabon.fr

Non contractual document