



Fabriqué par  
SOCIÉTÉ NOUVELLE  
**YABON**  
VERNEUIL

ZI du Petit Mesnil  
27130 Verneuil sur Avre  
FRANCE

## FICHE TECHNIQUE

Sauce Caramel 1,95kg

BOITE\_FER 2/1 FR



Code produit fini : 858550

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

DATE DE CREATION : 11/01/2021  
MISE A JOUR le : 11/01/2021 par : JB  
VERSION : V1

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale :** Sauce au Caramel

**Liste d'ingrédients :** Caramel 69%, (sucre, eau), eau, **crème (lait)**, sucre, épaississant : gomme xanthane.

**Allergène :** Lait

**Contamination croisée :** /

**Allégations :** Sans colorant, sans conservateur, sans arôme. Fabriqué en France.

#### Informations nutritionnelles:

##### Pour 100g

Energie (kJ)	1033
Energie (kcal)	244
Matières Grasses (g)	1,8
dont AGS (g)	1,3
Glucides (g)	56,5
dont Sucres (g)	56,5
Fibres (g)	0,4
Protéines (g)	0,2
Sel (g)	0,05
Sodium (g)	0,0
Calcium (mg)	4,10

### 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

Stabilité à 37°C pendant 7 jours --> Les produits sont stables si la variation de pH entre les différents échantillons est inférieure ou égale à 0,5 unité pH

#### CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

- pH : 4,7 – 5,2 (normes provisoires - à déterminer après les 3 premières productions)

### INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM à fabrication : 24 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 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 2/1 FR	2,127	1,950	ø99 X 228	3760304181030	nb produits par UVC	1
UVD*	FARDEAU 2/1	6,422	5,850	305 X 103 X 230	03760304181047	nb UVC / caisse	3
Palette	PALETTE EUROPE 800x1200	672	585	800 X 1200 X 1078		nb caisse / couche	25
						nb couche / palette	4
						nb caisse / palette	100
						Total UVC / palette	300

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

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

## DATA SHEET

**Caramel Sauce 1,95kg**

**BOITE\_FER 2/1 FR**



Code produit fini : 858550

CREATION DATE : 11/01/2021  
 UPDATE : 11/01/2021 by : JB  
 REVISION : V1

### INFORMATIONS PRODUIT

<b>Legal title :</b>	<b>Caramel Sauce</b>	<b>Nutritional information :</b>	
<b>Ingredients list :</b>	Caramel 69% (sugar, water), water, <b>cream (milk)</b> , sugar, thickener: xanthan gum.	<b>Per 100g</b>	
<b>Allergens :</b>	<b>Milk</b>	Energy (kJ)	1033
<b>Cross contamination :</b>	/	Energy (kcal)	244
<b>Advantages / Claims :</b>	No coloring, no artificial flavor, no preservatives.	Fat (g)	1,8
		Saturates (g)	1,3
		Carbohydrates (g)	57
		Sucres (g)	57
		Fiber (g)	0,4
		Protein (g)	0,2
		Salt (g)	0,05
		Sodium (g)	0,02
		Calcium (mg)	4,10

### QUALITY INFORMATION

- ☐ Product does not contain any ingredients from GMOs according regulations
- ☐ Finished product origin : France
- ☐ Product unionized
- ☐ Main raw material origins : France

#### MICROBIOLOGICAL CRITERIA: STABILITY TEST

Stability at 37°C during 7 days :  
 --> The products are stable if the variation in pH between the different samples is less than or equal to 0.5 pH units

#### PHYSICAL CRITERIA

- pH : 4,7 – 5,2 (provisional standards - to be determined after the first 3 productions)

### TECHNICAL INFORMATION

Best Before : 24 months

Security : /

Storage condition :	Before opening	After opening
	Store in a cool and dry place, protected from temperature fluctuations.	Keep refrigerated and consume within 48 hours.

### LOGISTIC INFORMATION

	Packaging characteristics					Palettization	
	Type	Gross weight (kg)	Net weight (kg)	Dimensions (L x w x h)	EAN		
CU*	BOITE_FER 2/1 FR	2,127	1,950	ø99 X 228	3760304181030	nb products per CU	1
DU*	FARDEAU 2/1	6,422	5,850	305 X 103 X 230	03760304181047	nb CU / DU	3
						nb DU / layer	25
						nb layer / palett	4
Pallet	PALETTE EUROPE 800x1200	672	585	800 X 1200 X 1078		nb DU / palett	100
						Total CU / palett	300

\*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