



Fabriqué par
SOCIÉTÉ NOUVELLE
YABON
VERNEUIL
ZI du Petit Mesnil
27130 Verneuil sur Avre
FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Fond de tarte citron 1 kg

DOYPACKS DOY 170 X 260



Code produit fini : 859 695

Normes : IFS (version VI), HACCP en place

Agrément CE : FR 27.679.115 CE

DATE DE CREATION : 30/05/2023

MISE A JOUR le : 30/05/2023 par : CGM

VERSION : 1

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Préparation pour tarte au citron

Liste d'ingrédients : Crème stérilisée UHT 33% (crème, carraghénanes), eau, sucre, jus de citron concentré 5 %, œuf entier pasteurisé 4 %, amidon de maïs, épaississants : carraghénanes, fibre de citrus 0,3%, colorant : riboflavine.

Allergène : Lait, Œuf

Contamination croisée : /

Allégations :

Informations nutritionnelles:

Pour 100g

Energie (kJ)	911
Energie (kcal)	218
Matières Grasses (g)	10,8
dont AGS (g)	7,4
Glucides (g)	28,9
dont Sucres (g)	25,0
Fibres (g)	0,4
Protéines (g)	1,4
Sel (g)	0,046
Sodium (g)	0,018
Calcium (mg)	NC

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 / UE

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 : 12 mois

Sécurité :

Condition de conservation :	Avant ouverture	Après ouverture
	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, de l'humidité et des fortes variations de températures	A conserver en froid positif (entre 2°C et 6°C) et à consommer sous 48h

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Caractéristiques emballages					Palettisation	
	Type	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Dimensions (L x l x h)	EAN		
UVC*	DOY 170 X 260	1,015	1,000	170 X 260 + 50	3760304182631	nb produits par UVC	1
UVD*	AISSE MANU X4 DOY 1K	4,270	4,000	300 X 267 X 88	03760304182648	nb UVC / caisse	4
Palette	PALETTE EUROPE 800x1200	535	480	800 X 1200 X 1024	03760304182655	nb caisse / couche	12
						nb couche / palette	10
						nb caisse / palette	120
						Total UVC / palette	480

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