


<p>Fabriqué par <b>SOCIÉTÉ NOUVELLE</b> <b>YABON</b> VERNEUIL</p> <p>ZI du Petit Mesnil 27130 Verneuil sur Avre FRANCE</p> <p>Normes : IFS (version VI), HACCP en place Agrément CE : FR 27.679.115 CE</p>	<p style="text-align: center;"><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Produit laitier saveur fraise</b></p> <p style="text-align: center;"><b>GOURDES DP70</b></p> <p>DATE DE CREATION : 12/04/2023 MISE A JOUR le : 12/04/2023 par : JB VERSION : 1</p>	 <p><b>Code produit fini :</b> 859 525</p>						
<b>INFORMATIONS PRODUIT</b>								
<b>Dénomination légale :</b>	<b>Produit laitier saveur fraise</b>	<b>Informations nutritionnelles:</b>						
<b>Liste d'ingrédients :</b> <b>Allergène :</b> <b>Contamination croisée :</b> <b>Allégations :</b>	<b>Laît entier et laît écrémé en poudre reconstitué 75,6%, sucre, purée de fraise 5%, yaourt* 5%, amidon modifié , poudre de laît écrémé, acidifiant : acide lactique, épaississant : pectine, citrate de calcium, arôme naturel, colorant alimentaire (concentré de carotte et d'hibiscus), vitamine D3. Allergènes : voir ingrédients en gras. *Les ferments du yaourt ont été détruits par traitement thermique.</b>	<b>Pour 100g</b>	<b>Par portion</b>	<b>%AQR/portion</b>				
		Energie (kJ)	423	338	4			
		Energie (kcal)	100	80	4			
		Matières Grasses (g)	2.8	2.2	3			
		dont AGS (g)	1.7	1.4	7			
		Glucides (g)	16	12	5			
		dont Sucres (g)	12	10	12			
		Fibres (g)	0.1	0.1	-			
		Protéines (g)	3.3	2.6	5			
		Sel (g)	0.12	0.09	2			
Sodium (g)	0.05	0.04	-					
Calcium (mg)	151	120	15					
Vitamine D3 (ug)	1.01	0.81	16					
<b>INFORMATIONS QUALITE</b>								
<input type="checkbox"/> Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, conformément à la réglementation en vigueur	<input type="checkbox"/> <b>Origine produit fini :</b> France							
<input type="checkbox"/> Produit non ionisé	<input type="checkbox"/> <b>Origines principales Matières premières :</b> France/Europe							
<b>CRITERES MICROBIOLOGIQUES : TEST STABILITE</b>								
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						
<b>INFORMATIONS TECHNIQUES</b>								
<b>DDM à fabrication :</b> 14 mois								
<b>Sécurité :</b>								
<b>Condition de conservation :</b>	<b>Avant ouverture</b> <i>A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</i>	<b>Après ouverture</b> <i>A consommer immédiatement.</i>						
<b>INFORMATIONS LOGISTIQUES</b>								
	<b>Caractéristiques emballages</b>					<b>Palettisation</b>		
	Type	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Dimensions (L x l x h)	EAN	nb produits par UVC	1	
	UVC*	DP70	0.087	0.080	72 X 38 X 128	3760128849741	nb UVC / caisse	65
	UVD*	CAISSE VRAC GEX 80X120	6.227	5.200	390 X 295 X 190	03760304182686	nb caisse / couche	8
PaLETTE	PALETTE EUROP NEUVE 800x1200 NIMP15	272.30	208.0	800 X 1200 X 1080	03760304181214	nb couche / palette	5	
						nb caisse / palette	40	
						Total UVC / palette	2600	
UVC* = Unité de Vente Consommateur    UVD* = Unité de Vente Distributeur								
<b>CONTACTS</b>								
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								