

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
SAUCE AU CHOCOLAT
YABON RHF
BOITE : 3,1 KG

DATE DE CREATION : 04/05/17

MISE A JOUR : 19/07/2022

VERSION : 3



EAN : 3011360015969

Code produit fini : 857180

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale : Sauce au chocolat

Liste d'ingrédients :

Eau, sirop de glucose, sucre, cacao maigre en poudre 5%, **crème**, chocolat 1% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre), amidon transformé, épaississant : gomme xanthane.

Allergène : Voir les ingrédients en gras.

Contamination croisée : Peut contenir du gluten.

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

*Conformément à la réglementation

Informations nutritionnelles:

	Pour 100g
Energie (kJ)	684
Energie (kcal)	162
Matières Grasses (g)	2.0
Acides gras saturés (g)	1.4
Glucides (g)	33.6
Sucres (g)	28.4
Fibres (g)	2.0
Protéines (g)	1.3
Sel (g)	0.02

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

DDM à fabrication : 24 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

Elément	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	015969	Sauce au chocolat 3.1kg	3.100	3.400	156	156	180
1 U Reg	3011361	596023	3 UC	9.300	10.20	468	156	181
1 Couche	3760128	832019	11 U Reg 33 UC	102.3	115.5	975	807	181
1 Palette	3760128	832026	5 Couches 55 U Reg 165 UC	511.00	602.0	1200	800	1055

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 : qualite@yabon.fr

Made by



ZI du Petit Mesnil
27130 Verneuil sur Avre

FRANCE

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

SPECIFICATION

CHOCOLATE SAUCE

YABON FOOD SERVICE

CAN : 3,1 KG

CREATION DATE: 04/05/17
UPDATE : 19/07/2022
VERSION : 3



EAN : 3011360015969
finished product code: 857180

PRODUCT INFORMATION

Legal Designation : Chocolate sauce

Ingredients list :

Water, glucose syrup, sugar, fat reduced cocoa powder 5%, **cream**, chocolate 1% (cocoa paste, sugar, fat reduced cocoa powder), modified starch, thickener : xanthan gum.

Allergens : See bold ingredients.

Cross contamination : May contain gluten.

Advantages : Made in France, no flavors, no coloring, no

Nutritional information:

	Per 100g
Energy (kJ)	684
Energy (kcal)	162
Fat (g)	2.0
Saturates (g)	1.4
Carbohydrate (g)	33.6
Sugars (g)	28.4
Fiber (g)	2.0
Protein (g)	1.3
Salt (g)	0.02

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 : 24 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
	Prefix + CNUF	CIP + Key						
SKU	3011360	015969	Chocolate sauce 3,1 kg	3.100	3.400	156	156	180
TRAY	3011361	596023	3	SKU 9.300	10.20	468	156	181
LAYER	3760128	832019	11 Tray 33	SKU 102.3	115.5	975	807	181
PALET	3760128	832026	5 Layers 55 Tray 165	SKU 511.0	602.0	1200	800	1055

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 : qualite@yabon.fr

Non contractual document