


<p>Fabriqué par SOCIÉTÉ NOUVELLE YABON 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>FICHE TECHNIQUE</p> <p>BRASSÉ SAVEUR PÊCHE</p> <p>BOITE 5/1</p>	 <p>Code produit fini : 859 965</p>																																										
<p>DATE DE CREATION : 19/03/2024</p> <p>MISE A JOUR le : 19/03/2024 par : JB</p> <p>VERSION : V1</p>																																												
<p>INFORMATIONS PRODUIT</p>																																												
<p>Dénomination légale : Produit laitier saveur pêche</p> <p>Liste d'ingrédients : Lait entier et lait écrémé en poudre reconstitué 75,2%, sucre, purée de pêche 5%, yaourt* 5%, amidon modifié, poudre de lait écrémé, acidifiant : acide lactique, épaississant : pectine, citrate de calcium, arôme naturel, vitamine D3.*Les ferments du yaourt ont été détruits par traitement thermique.</p> <p>Allergène : Lait</p> <p>Contamination croisée : /</p> <p>Allégations : Source de calcium, source de vitamine D, sans colorant, sans arôme artificiel, sans conservateur*. *Conformément à la réglementation</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="background-color: #003366; color: white;">Informations nutritionnelles:</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Pour 100g</th> <th>Par portion de 80g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Energie (kJ)</td><td>430</td><td>344</td></tr> <tr><td>Energie (kcal)</td><td>102</td><td>82</td></tr> <tr><td>Matières Grasses (g)</td><td>2,8</td><td>2,2</td></tr> <tr><td> dont AGS (g)</td><td>1,8</td><td>1,4</td></tr> <tr><td>Glucides (g)</td><td>16</td><td>13</td></tr> <tr><td> dont Sucres (g)</td><td>12</td><td>10</td></tr> <tr><td>Protéines (g)</td><td>3,3</td><td>2,6</td></tr> <tr><td>Sel (g)</td><td>0,19</td><td>0,15</td></tr> <tr><td>Calcium (mg)</td><td>150</td><td>120</td></tr> <tr><td>Vitamine D3 (mg)</td><td>1,01</td><td>0,81</td></tr> </tbody> </table>	Informations nutritionnelles:				Pour 100g	Par portion de 80g	Energie (kJ)	430	344	Energie (kcal)	102	82	Matières Grasses (g)	2,8	2,2	dont AGS (g)	1,8	1,4	Glucides (g)	16	13	dont Sucres (g)	12	10	Protéines (g)	3,3	2,6	Sel (g)	0,19	0,15	Calcium (mg)	150	120	Vitamine D3 (mg)	1,01	0,81							
Informations nutritionnelles:																																												
	Pour 100g	Par portion de 80g																																										
Energie (kJ)	430	344																																										
Energie (kcal)	102	82																																										
Matières Grasses (g)	2,8	2,2																																										
dont AGS (g)	1,8	1,4																																										
Glucides (g)	16	13																																										
dont Sucres (g)	12	10																																										
Protéines (g)	3,3	2,6																																										
Sel (g)	0,19	0,15																																										
Calcium (mg)	150	120																																										
Vitamine D3 (mg)	1,01	0,81																																										
<p>INFORMATIONS QUALITE</p>																																												
<p><input checked="" type="checkbox"/> Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, conformément à la réglementation en vigueur</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Produit non ionisé</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Origine produit fini : France</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Origines principales Matières premières : France/Europe</p>																																											
<p>CRITERES MICROBIOLOGIQUES : TEST STABILITE</p>																																												
<p>Au bout des 7 jours : Comparaison des pH des différents échantillons de chaque autoclave</p>	<p>après incubation 7 jours à 37°C avec l'échantillon témoin conservé 7 jours à température ambiante</p>	<p>--> Les produits sont stables si la variation de pH entre les différents échantillons est inférieure ou égale à 0,5 unité pH</p>																																										
<p>INFORMATIONS TECHNIQUES</p>																																												
<p>DDM à fabrication : 12 mois</p>																																												
<p>Sécurité : /</p>																																												
<p>Condition de conservation :</p>	<p style="text-align: center;">Avant ouverture</p> <p style="text-align: center;"><i>A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</i></p>	<p style="text-align: center;">Après ouverture</p> <p style="text-align: center;"><i>A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48h.</i></p>																																										
<p>INFORMATIONS LOGISTIQUES</p>																																												
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="5" style="background-color: #d9ead3;">Caractéristiques emballages</th> </tr> <tr> <th>Type</th> <th>Poids brut (kg)</th> <th>Poids net (kg)</th> <th>Dimensions (L x l x h)</th> <th>EAN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>UVC*</td> <td>5/1</td> <td>4,679</td> <td>4,300</td> <td>Ø 153 X 246</td> <td>3760304183034</td> </tr> <tr> <td>UVD*</td> <td>X3 BOITE 5/1 3/1</td> <td>14,117</td> <td>12,900</td> <td>467 X 160 X 248</td> <td>03760304183041</td> </tr> <tr> <td>Palette</td> <td>PALETTE EUROPE 800x1200</td> <td>797</td> <td>710</td> <td>800 X 1200 X 1385</td> <td>03760304183058</td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristiques emballages					Type	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Dimensions (L x l x h)	EAN	UVC*	5/1	4,679	4,300	Ø 153 X 246	3760304183034	UVD*	X3 BOITE 5/1 3/1	14,117	12,900	467 X 160 X 248	03760304183041	Palette	PALETTE EUROPE 800x1200	797	710	800 X 1200 X 1385	03760304183058	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #d9ead3;">Palettisation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>nb produits par UVC</td><td>1</td></tr> <tr><td>nb UVC / caisse</td><td>3</td></tr> <tr><td>nb caisse / couche</td><td>11</td></tr> <tr><td>nb couche / palette</td><td>5</td></tr> <tr><td>nb caisse / palette</td><td>55</td></tr> <tr><td>Total UVC / palette</td><td>165</td></tr> </tbody> </table>	Palettisation		nb produits par UVC	1	nb UVC / caisse	3	nb caisse / couche	11	nb couche / palette	5	nb caisse / palette	55	Total UVC / palette	165
Caractéristiques emballages																																												
Type	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Dimensions (L x l x h)	EAN																																								
UVC*	5/1	4,679	4,300	Ø 153 X 246	3760304183034																																							
UVD*	X3 BOITE 5/1 3/1	14,117	12,900	467 X 160 X 248	03760304183041																																							
Palette	PALETTE EUROPE 800x1200	797	710	800 X 1200 X 1385	03760304183058																																							
Palettisation																																												
nb produits par UVC	1																																											
nb UVC / caisse	3																																											
nb caisse / couche	11																																											
nb couche / palette	5																																											
nb caisse / palette	55																																											
Total UVC / palette	165																																											
<p>UVC* = Unité de Vente Consommateur UVD* = Unité de Vente Distributeur</p>																																												
<p>CONTACTS</p>																																												
<p style="text-align: center;">Yabon Verneuil SAS – ZI Chemin du Petit Mesnil – 27130 Verneuil Sur Avre - France</p> <p style="text-align: center;">Service Commercial : Tel : 02 32 60 63 63 E-mail : commercial@yabon.fr</p> <p style="text-align: center;">Service Qualité : Tel : 02 32 60 35 35 E-mail : qualite@yabon.fr</p>																																												