



Purée de marrons / Chestnut puree 850g

Composition produit fini / Composition

Marrons, eau Préparé avec 63g de marrons pour 100g de produit fini.

Ingrédient / Raw material

% Origine / Origin

Marrons / Chestnuts UE (Portugal, Italie, Espagne, France) / EU (Portugal, Italy, Spain, France)
Eau / Water France

Procédé de fabrication / Production process

Cuisson - Cooking / Raffinage - Refining / Mise en boîte - Filling of tin can / Sertissage - Crimping / Stérilisation - Sterilisation

Caractéristiques produit / Characteristics of the product

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic features

Couleur / Color Beige
Odeur / Smell Marron / Chestnut
Goût / Taste Marron / Chestnut
Texture / Texture Lisse / Smooth

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g /

Average nutritional values per 100g

Energie (kJ) / Energy (kJ) 445 kJ
Energie (kcal) / Energy (kcal) 105 kcal
Matières grasses / Fat 0,9 g
Dont acides gras saturés /
Of which saturated fat 0,2 g

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical features

Poids net (g) / Net weight 850
PH / PH 5,2 < 5,7 < 6,2
Brix / Brix value 10 < 12 < 14
Poids net égoutté (g) / Dry Net weight 0

Glucides / Carbohydrate 22,4 g
Dont sucres / Of which sugar 4,7 g
Protéines / Proteins 1,8 g
Sel / Salt < 0,1 g

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological features

Stabilité / Stability Stable à 37°C et 55°C / Stable at 37°C and 55°C (norme NF V08-408)

Contaminants / Contaminants

Pesticides / Pesticids En accord avec le règlement UE 396/2005 et ses modifications successives /
In agreement with the Regulation 396/2005

Métaux lourds / Heavy metals En accord avec le règlement UE 1881/2006 et ses modifications successives /
Mycotoxines / Mycotoxins In agreement with the Regulation EU 1881/2006

OGM / GMO Absence d'utilisation de substance produite à partir de / ou avec des OGM / (règlement UE 1829-1830/2003)
No use of substance produced from / with GMO (regulation EU 1829-1830/2003)

Ionisation ; Additif ; Colorant ;
Nanomatériaux ; Radioactivité / Ionization ;
additive ; colorant ; nanomaterial ;
radioactivity Absence (règlement INCO 1169/2011) / Absence (regulation INCO 1169/2011)

Allergène / Allergen Ne contient pas d'allergène (règlement INCO 1169/2011) /
Does not contain allergens (regulation INCO 1169/2011)

Autres mentions / Others mentions -



Purée de marrons / Chestnut puree 850g

Utilisation, conditions de stockage et de conservation / Usage and storage conditions

Utilisation / Product usage

A réchauffer à feu très doux, en accompagnement de viande, légume, farce, soupe ou dessert / Warm on very sweet fire, accompaniment to meat, vegetable, stuffing, soups or desserts

Avant ouverture / Before opening

A conserver à température ambiante - A l'abri de la chaleur, de l'humidité, et de la lumière / Ambient Temperature - Keep in away from heat, humidity and light

Après ouverture / After opening

Après ouverture : à conserver , dans un récipient fermé, au réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours / After opening: keep in a closed container in the fridge and consume within 5 days

Conditionnement / Packaging

Emballage primaire / Primary packaging

Boîte métal / Tin can

Emballage secondaire / Secondary packaging

Fardelé par pack de 6 UVC / 6 units per pack with plastic film

| | | | |
|-------------------------------------|----------------|--|----|
| <i>EAN UVC/UNIT :</i> | 3558370000900 | <i>DDM totale (mois) / shelf-life (month) :</i> | 36 |
| <i>EAN COLIS/CARTON :</i> | 83558370000715 | <i>DDM garantie (mois) / Guaranteed shelf-life (month) :</i> | 18 |
| <i>EAN PALETTE/PALLET :</i> | 13558370000419 | | |
| <i>Type Palette / pallet type :</i> | EURO 80/120 | | |
| <i>Gerbable / Stackable :</i> | Non | | |

| | UVC/UNIT | PCB/CARTON | COUCHE/LAYER | PALETTE/PALLET |
|-----------------------------|----------|------------|--------------|----------------|
| UVC/Units | | 6 | 72 | 864 |
| Colis/Carton | | | 12 | 144 |
| Couches/Layers | | | | 12 |
| Poids Net / Net weight (kg) | 0,850 | 5,10 | 61,20 | 734,40 |