



Crème de marrons / Chestnut cream 5000g

Composition produit fini / Composition

Sucre, marrons, eau, extrait de vanille

Préparé avec 39g de marrons pour 100g de produit fini.

Ingrédient / Raw material

% Origine / Origin

Sucre cristal / Crystal sugar	France
Marrons / Chestnuts	UE (Italie, Espagne, Portugal, France) / EU (Italy, Spain, Portugal, France)
Eau / Water	France
Extrait de vanille / Vanilla extract	Madagascar / Madagascar

Procédé de fabrication / Production process

Cuisson - Cooking / Raffinage - Refining / Ajout d'ingrédients - Adding ingredients / Mise en boîte - Filling of tin can / Sertissage - Crimping / Stérilisation - Sterilisation

Caractéristiques produit / Characteristics of the product

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic features

Couleur / Color	Marron clair
Odeur / Smell	Marron et vanille / Chestnut and vanilla
Goût / Taste	Marron et vanille / Chestnut and vanilla
Texture / Texture	Lisse et onctueuse / Smooth

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g /

Average nutritional values per 100g

Energie (kJ) / Energy (kJ)	1001 kJ
Energie (kcal) / Energy (kcal)	236 kcal
Matières grasses / Fat	0,6 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fat	0,2 g
Glucides / Carbohydrate	56 g
Dont sucres / Of which sugar	46 g
Protéines / Proteins	1,1 g
Sel / Salt	<0,1 g

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical features

Poids net (g) / Net weight	5000
PH / PH	5<5,5<6
Brix / Brix value	60 +/- 3
Poids net égoutté (g) / Dry Net weight	0

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 / In agreement with the Regulation EU 1881/2006
Mycotoxines / Mycotoxins	

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



Crème de marrons / Chestnut cream 5000g

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

Utilisation / Product usage	Idéal pour vos crêpes, gaufres et yaourts / Use on pancakes, waffles and yoghurt
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 10 jours / After opening: keep in a closed container in the fridge and consume within 10 days

Conditionnement / Packaging

Emballage primaire / Primary packaging	Boîte métal / Tin can
Emballage secondaire / Secondary packaging	Carton de 2 UVC / 2 units per carton

EAN UVC/UNIT :	3558370000948	DDM totale (mois) / shelf-life (month) :	48
EAN COLIS/CARTON :	83558370000654	DDM garantie (mois) / Guaranteed shelf-life (month) :	24
EAN PALETTE/PALLET :	13558370000402		
Type Palette / pallet type :	EURO 80/120		
Gerbable / Stackable :	Non		

	UVC/UNIT	PCB/CARTON	COUCHE/LAYER	PALETTE/PALLET
UVC/Units		2	28	140
Colis/Carton			14	70
Couches/Layers				5
Poids Net / Net weight (kg)	5,000	10,00	140,00	700,00