

Marron cuit, 0,5kg

MARRON ENTIER CUIT SOUS VIDE

SACHET

SACHET :	PLASTIQUE		
POIDS NET :	0,5 Kg		
DATE DE DURABILITE MINIMALE :	12 mois (365 jours) à réception	DATE DE DURABILITE MAXIMALE :	36 mois
STOCKAGE :	Température ambiante, à l'abri de la lumière		
CONSERVATION APRES OUVERTURE :	3 jours en froid positif		
INGREDIENTS :	MARRONS 100 %		
ALLERGENE :	Absence		
VARIETE :	Longale		
ORIGINE PRODUIT :	France		
LIEU DE PROVENANCE DES FRUITS :	UE		



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PRODUIT

DECOUPE :	Entier	CALIBRE:	100/120
NOMBRE MOYEN PAR SACHET*:	50-70	POIDS MOYEN :	6-10 g

Tolérance : présence de morceaux de peau 5%, brulures légères 5%
Le nombre et le poids des fruits sont susceptibles d'être variables d'une campagne à l'autre

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Données issues de calcul ou de résultat d'analyses nutritionnelles pour 100g de produit.

VALEUR ENERGETIQUE :	226 Kcal	ACIDES GRAS SATURES:	0,3 g	PROTEINES:	2,7 g
	956 KJ	GLUCIDES:	49 g	SEL:	<0,01 g
MATIERES GRASSES:	1 g	SUCRES:	7 g	FIBRES ALIMENTAIRES	5,0 g



CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément à l'arrêté du 28 mai 1997 et au guide de bonnes pratiques, le produit répond aux normes de stabilité (NF V08 408) : étuvage 7 jours à 37°C + 7 jours à température ambiante = différence de pH < 0.5 unités pH par rapport au témoin, pas de dégagement gazeux, de goût ni d'odeur suspects.

Attestation du suivi microbiologique des produits disponible sur demande.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

NOMBRE DE EMBALLAGE PRIMAIRE / CARTON :	14
POIDS NET DU CARTON :	7 Kg
NOMBRE DE CARTONS / COUCHE PALETTE :	6
NOMBRE DE COUCHES / PALETTE :	9
NOMBRE DE CARTONS / PALETTE :	54
POIDS NET / PALETTE :	378 Kg
POIDS BRUT / PALETTE (include) :	455 Kg
DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE :	17*18*6 cm
DIMENSION CARTON :	38*38*17 cm
DIMENSION PALETTE (include):	120*80*180 cm

CODE ARTICLE INTERNE:	1030011
Ancien code article	30011
Nomenclature douanière	20081999
Gencod sachet (EAN 13)	3 760 118 78 6001
Gencod colis (DUN 14)	1 3 760 118 78 600 8

GARANTIES QUALITE - INFORMATIONS CONSOMMATEUR

O.G.M.	Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'ingrédients produits à partir d'O.G.M., conformément à la réglementation européenne en vigueur (Règlement 1829/2003/CE et 1830/2003/CE).
Allergènes	Ce produit ne contient pas d'allergène, conformément à la législation européenne en vigueur. (Règlement 1169/2011/CE).
Matériaux d'emballages alimentaires	Tous les matériaux destinés à rentrer en contact avec les denrées répondent aux exigences décrites dans le règlement 1935/2004/CE, et 10/2011/UE quand applicable, et leur amendements. Le conditionnement utilisé pour ce produit ne contient pas de BPA.
Ionisation / Radiation / Nanomatériaux	Ce produit ne subit pas de traitement d'ionisation, conformément aux réglementations européenne (Directives 1999/2/CE et 1993/3/CE), Le produit n'a pas été traité par radiation et ne contient pas d'ingrédients ayant subi de radiation. Ce produit ne contient pas de nanomatériaux manufacturés. (2283/2015/UE)
Contaminants et Pesticide	Ce produit est conforme avec la législation européenne en vigueur (396/2005 et 915/2023) et ses modifications.

USAGE DU PRODUIT

Nos produits sont prêts à l'usage.
 Ils peuvent être consommés tels quels ou retravaillés:
 - à chaud
 - à froid
 Voir suggestion de recettes sur www.apifruit.com

Suggestion de présentation



FRUGAM SAS

1415 Boulevard chantilly, 82000 MONTAUBAN
 Tel : 05.63.03.35.30 Fax : 05.63.66.43.58
 Email : apifruit@apifruit.com