



## Brisures extra de marrons / Extra chestnuts pieces 1000g

### Composition produit fini / Composition

100 % Brisure de marrons

NA

### Ingrédient / Raw material

### Origine / Origin

Brisures de Marrons / Chestnuts

UE (Portugal, Italie, Espagne) / EU (Portugal, Italy, Spain)

### Procédé de fabrication / Production process

Décongélation - Thawing / Mise en poche - Filling of pouch / Mise sous vide - Putting under vacuum / Stérilisation - Sterilisation

### Caractéristiques produit / Characteristics of the product

#### Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic features

Couleur / Color	Brun / Brown
Odeur / Smell	Châtaigne / Chestnut
Goût / Taste	Châtaigne / Chestnut
Texture / Texture	Tendre et ferme / Tender and firm

#### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g /

Average nutritional values per 100g	
Energie (kJ) / Energy (kJ)	709 KJ
Energie (kcal) / Energy (kcal)	168 Kcal
Matières grasses / Fat	1,7 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fat	0,4 g

#### Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical features

Poids net (g) / Net weight	1000	Glucides / Carbohydrate	33 g
PH / PH	5<5,5<6	Dont sucres / Of which sugar	8,0 g
Brix / Brix value	na	Fibres / Fibers	5,2g
Poids net egoutté	0	Protéines / Proteins	2,6 g
		Sel / Salt	0,01 g

#### Caractéristiques microbiologiques / Microbiological features

Stabilité / Stability Stable à 37°C et à 55°C / stable at 37°C and 55°C - Norme NFV08-408 AFNOR routine / Standard NFV08-408 AFNOR routine

#### Contaminants / Contaminants

##### Pesticides / Pesticids

Produit conventionnel/ conventionnal product : en accord avec le règlement UE 396/2005 et ses modifications successives / In agreement with the Regulation 396/2005 EU  
Produit biologique/Organic product : en accord avec le règlement UE 2021/1165 et ses modifications successives / In agreement with the regulation 2021/1165 EU

##### Métaux lourds / Heavy metals

##### Mycotoxines / Mycotoxins

En accord avec le règlement UE n°915/2023 et ses modifications successives /  
In agreement with the Regulation EU 915/2023

##### 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

-



## Brisures extra de marrons / Extra chestnuts pieces 1000g

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

Utilisation / Product usage	A réchauffer à la poêle ou au four, en accompagnement de volaille ou de gibier / Heat up in a pan or bake, accompaniment to poultry or game
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	Film PA/PP / PA/PP Film
Emballage secondaire / Secondary packaging	Carton de 12 UVC / 12 units per carton

EAN UVC/UNIT :	3471321710003	DDM totale (mois) / shelf-life (month) :	24
EAN COLIS/CARTON :	63471321710005	DDM garantie (mois) / Guaranteed shelf-life (month) :	12
EAN PALETTE/PALLET :	/		
Type Palette / pallet type :	100/120		
Gerbable / Stackable :	Non		

	UVC/UNIT	PCB/CARTON	COUCHE/LAYER	PALETTE/PALLET
UVC/Units		12	96	672
Colis/Carton			8	56
Couches/Layers				7
Poids Net / Net weight (kg)	1,000	12,00	96,00	672,00