



Purée de marrons en boîte / Chestnut puree in tin 850g

Composition produit fini / Composition

Marrons (60%) - eau NA

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) 362 kJ
Energie (kcal) / Energy (kcal) 86 kcal
Matières grasses / Fat 0,7 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fat 0,1 g

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical features

Poids net (g) / Net weight 850 *Glucides / Carbohydrate* 16,7 g
PH / PH 5,2<5,7<6,2 *Dont sucres / Of which sugar* 3,2 g
Brix / Brix value 10 < 12 <14 *Fibres / Fibers* 3,3 g
Poids net égoutté 0 *Protéines / Proteins* 1,5 g
Sel / Salt 0,02 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

-



Purée de marrons en boîte / Chestnut puree in tin 850g

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

Utilisation / Product usage	Purée naturellement riche en goût. Application en pâtisserie, glacerie, restauration. / Purée naturally rich in taste. Application in pastry, ice cream, catering for savory dishes.
Avant ouverture / Before opening	A conserver à température ambiante - A l'abri de la chaleur, de l'humidité, et de la lumière / Storage at room temperature - Keep in away from heat, humidity and light
Après ouverture / After opening	Maintenir au réfrigérateur après ouverture et à consommer dans les 5 jours / Keep in the fridge once open 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

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