



## Châtaignes entières cuites sous vide/ 400g

### Composition produit fini / Composition

100 % Châtaigne

NA

### Ingrédient / Raw material

### Origine / Origin

Chataignes/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	Marron / Chestnut
Goût / Taste	Marron / Chestnut
Texture / Texture	Tendre et ferme / Tender and firm

#### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g /

#### Average nutritional values per 100g

Energie (kJ) / Energy (kJ)	672 KJ
Energie (kcal) / Energy (kcal)	159 Kcal
Matières grasses / Fat	1 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fat	0,2 g
Glucides / Carbohydrate	32 g
Dont sucres / Of which sugar	8,0 g
Fibres / Fibers	5,4 g
Protéines / Proteins	2,8 g
Sel / Salt	0,01 g

#### Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical features

Poids net (g) / Net weight	400
PH / PH	5<5,5<6
Brix / Brix value	na
Poids net égoutté	na

#### 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/ conventional 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 1881/2006 et ses modifications successives / 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

-



## Châtaignes entières cuites sous vide/ 400g

### 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 3 jours / After opening: keep in a closed container in the fridge and consume within 3 days

### Conditionnement / Packaging

Emballage primaire / Primary packaging	Film PA/PE + Etui cartons
Emballage secondaire / Secondary packaging	Carton de 12 UVC / 12 units per carton

EAN UVC/UNIT :	3558370000207	DDM totale (mois) / shelf-life (month) :	24
EAN COLIS/CARTON :	93558370000200	DDM garantie (mois) / Guaranteed shelf-life (month) :	12
EAN PALETTE/PALLET :			
Type Palette / pallet type :	EUR 80/120		
Gerbable / Stackable :	Non		

	UVC/UNIT	PCB/CARTON	COUCHE/LAYER	PALETTE/PALLET
UVC/Units		12	72	864
Colis/Carton			6	72
Couches/Layers				12
Poids Net / Net weight (kg)	0,400	4,80	28,80	345,60