

Produit :	Tubes de Crème de marrons	
Code article :	TUBECEM	
Format :	Présentoir 12 Tubes 80g Crème de marrons	
Poids net :	960 g	12 x 80g
Gencod :	3101740000620	tube unitaire : 3101740000057
Code douanier :	20 07 99 20	
Provenance :	produit fabriqué sur site à Aubenas, Ardèche, France	

Descriptif du produit : La crème de marrons est un mélange de pulpe de marrons et de sucres porté à la consistance appropriée. Elle s'apparente à une confiture, dans son mode de fabrication et son utilisation.

Législation en vigueur : Décret n°85-872 du 14 août 1985, Directive 2001/113/CE.



Liste des ingrédients : Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, eau, sirop de glucose, extrait de vanille.



COMPOSITION ET ORIGINES

Ingrédients	Mis en œuvre pour 100g de produit fini		Matière première de l'ingrédient : nature et origine
Châtaignes d'Ardèche AOP	44 g	+/-5%	Châtaignes d'Ardèche AOP*, <i>Castanea sativa</i> origine 100% Ardèche, France *Appellation d'Origine Protégée
Sucre	44 g	+/-5%	Betterave (UE), transformée en France
Eau	6.5 g	+/-5%	
Sirop de glucose	5.5 g	+/-5%	Maïs ou blé (UE), transformés aux Pays-Bas, en France ou en Italie
Extrait de vanille	0.03 g	+/-5%	Vanille <i>Vanilla planifolia</i> (Madagascar), transformée en France

PROCEDE DE FABRICATION

1. Agréage des Châtaignes d'Ardèche AOP
2. Trempage et tri des châtaignes
3. Cuisson à la vapeur
4. Séparation pulpe et écorce du fruit
5. Mélange pulpe et sirop de sucres
6. Raffinage du mélange (filtre 0.6 mm)
7. Cuisson avec ajout de l'extrait de vanille
8. Remplissage des tubes, à chaud
9. Fermeture des tubes

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Brix (°B) :	63	+/-1
Matière sèche (%) :	66.0	+/-2
a _w :	0.88	+/-0.01
pH :	5.7	+/-0.2

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur :	marron clair
Odeur :	marron, légèrement caramélisé
Goût/Saveur :	typique marron, sucré, vanillé
Texture :	non gélifiée, viscosité élevée

VALEURS NUTRITIONNELLES (selon conformité UE)

Valeurs nutritives pour 100 g de produit fini :

Energie	1093 kJ
	261 kcal
Matières grasses	0.8 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	61 g
dont sucres	44 g
dont amidon	7.7 g
Fibres alimentaires	2.3 g
Protéines	1.4 g
Sel	<0.01 g

Informations complémentaires:

acides gras trans	<0.01 g
cholestérol	0 mg
sodium	3.6 mg
sucres ajoutés	42 g
vitamine D	0 mcg
calcium	9.2 mg
fer	0.4 mg
potassium	210 mg

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	(m) Cible, limite de conformité	(M) Limite d'acceptabilité	Limite maximale
Microorganismes aérobies 30°C	UFC/g	100	10 000	300 000
Levures - Moisissures	UFC/g	<10	<10	100
Entérobactéries à 30°C	UFC/g	10	100	1 000
Escherichia Coli à B-glucosidase positive	UFC/g	<1	1	<10
Anaérobies sulfitoréducteurs 46°C	UFC/g	<10	<10	10
Bacillus cereus	UFC/g	<100	1 000	10 000

Limite de conformité, cible (m) : concentration microbienne en dessous de laquelle les résultats sont considérés satisfaisants.

Limite d'acceptabilité (M) : concentration microbienne en dessous de laquelle les résultats sont considérés acceptables et sont tolérés.

Limite maximale : limite maximale prévue par le Re 2073/2005/CE, les recommandations de l'ANSES et/ou les critères FCD.

DECLARATION ALLERGENES

Liste des 14 allergènes majeurs selon la réglementation européenne en vigueur	Présence dans le produit	Présence sur même ligne de production	Présence dans l'usine	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	NON	NON	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés	NON	NON	NON	NON
Fruits à coque et produits dérivés	NON	NON	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg exprimé en SO2)	NON	NON	OUI	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusque	NON	NON	NON	NON

ETIQUETAGE SPECIFIQUE

OGM	Ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés. Aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est donc nécessaire en vertu des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
IONISATION	Ce produit ne contient pas d'ingrédient ou d'additif ionisé et aucun traitement par ionisation n'intervient au cours de la fabrication de ce produit.
NANOMATERIAUX	Ce produit ne contient pas de substances à l'état nanoparticulaire.

CONTAMINANTS

PESTICIDES	Produit conforme au règlement européen 396/2005/CE et ses modifications.
METEAUX LOURDS	Produit conforme au règlement européen 1881/2006/CE et ses modifications pour le plomb, le cadmium et le mercure. Nos résultats d'analyses effectuées une fois par an sont disponibles sur demande.
MYCOTOXINES	Produit conforme au règlement européen 1881/2006/CE et ses modifications.
EMBALLAGES	Les emballages en contact avec ce produit sont aptes au « contact alimentaire » et conformes à la réglementation en vigueur : règlement 1935/2004 CE, décret n° 2008-1469, loi française n° 2012-1442.

REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX

Ce produit est :

- ✓ exempt de gluten < 20 mg/kg
- ✓ exempt de sulfites < 10 mg/kg
- ✓ exempt de colorant
- ✓ exempt de conservateur
- ✓ exempt d'arôme artificiel
- ✓ exempt d'huile de palme
- ✓ exempt de matières grasses hydrogénées
- ✓ exempt d'alcool < 0.01%
- ✓ exempt de viande (porc, bœuf, volaille...)

Casher Certification : NON Compatible : OUI

Halal Certification : NON Compatible : OUI

Convient aux régimes alimentaires **végétarien** et **végétalien**.

IDENTIFICATION DU LOT ET CONSERVATION

Identification du numéro de lot : L3 chiffres ANNEE.MOIS Ex : L163 2026.06
Emplacement n°lot : sur le pli du tube
Durée de vie totale (DDM) : **3 ans**
Emplacement DDM : sur le pli du tube
Inscription DDM : ANNEE.MOIS Ex : 2026.06

Conditions de conservation :

avant ouverture : stockage à température ambiante (produit de conserve)
après ouverture : à conserver au frais entre 0°C et 6°C
à consommer sous environ 7 jours après ouverture

CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Emballage primaire	Nature de l'emballage primaire :	Présentoir de 12 tubes de 80g net	
	Matière en contact alimentaire :	verniss interne du tube en polyester sans Bisphénol A	
	Contenance :	N/A	
	Poids net total :	960 g	12x80g
	Poids net égoutté :	N/A	
	Poids brut (indicatif)* :	1208 g	
Emballage secondaire	Emballage secondaire :	Colis carton	
	Unités par colis :	9 présentoirs	
	Poids net d'un colis :	8.64 kg	
	Poids brut d'un colis (indicatif)* :	11.0 kg	
	Dimensions du colis (L*I*h) :	48*24*20.5 cm	
Palettisation	Nombre de colis par couche :	6 colis	
	Nombre de couches par palette :	6 couches	
	Nombre de colis par palette :	36 colis	
	Dimensions de la palette (L*I*h) :	80*120*138 cm	dont 15 cm de hauteur palette
	Poids net d'une palette :	311.04 kg	
	Protection de la palette :	Palette filmée	
	Fiche identification palette :	Oui	

*les poids bruts sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la tare des divers emballages