



## Châtaignes entières pelées au feu / Whole cooked roasted chestnuts 420g

### Composition produit fini / Composition

100% châtaignes

NA

### Ingrédient / Raw material

### Origine / Origin

Châtaignes / Chestnuts

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

### Procédé de fabrication / Production process

Décongélation - Thawing / Mise en bocaux - Filling of jars / Capsulage - Capping / 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)	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	420
PH / PH	5<5,5<6
Brix / Brix value	na
Poids net égoutté / dry weight	0

#### Caractéristiques microbiologiques / Microbiological features

Stabilité / Stability	Stable à 37°C et à 55°C / stable at 37°C and 55°C
-----------------------	---

#### Contaminants / Contaminants

Pesticides / Pesticids	En accord avec le règlement UE 396/2005 et ses modifications successives / In agreement with the Regulation 396/2005
------------------------	---

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	Conforme à la décision CTCPA N°99 de Mars 2019
-----------------------------------	--



Châtaignes entières pelées au feu / Whole cooked roasted chestnuts 420g

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	Bocal verre + capsule / Glass jar with cap
Emballage secondaire / Secondary packaging	Fardelé par pack de 6 UVC / 6 units per pack with plastic film

EAN UVC/UNIT :	3558370001211	DDM totale (mois) / shelf-life (month) :	48
EAN COLIS/CARTON :	83558370001033	DDM garantie (mois) / Guaranteed shelf-life (month) :	24
EAN PALETTE/PALLET :	83558370001040		
Type Palette / pallet type :	EUR 80/120		
Gerbable / Stackable :	Non		

	UVC/UNIT	PCB/CARTON	COUCHE/LAYER	PALETTE/PALLET
UVC/Units		6	108	972
Colis/Carton			18	162
Couches/Layers				9
Poids Net / Net weight (kg)	0,420	2,52	45,36	408,24