

 ZA les Prieaux – 1 000 route du bourg 07430 Vernosc Les Annonay - France	FICHE TECHNIQUE	Code interne : RDR.VA.BT.5 N° FT : 7 Gamme : CPBTE Date MAJ : 19/06/2026 Page : 01/02
	Crème de marrons en boîte / Chestnut cream in tin 5kg	

1. Descriptif / Description

Crème de marrons en boîte / Chestnut cream in tin

Préparée avec 38g de marrons décortiqués pour 100g de produit fini. 38g de marrons décortiqués correspondent à 51g de marrons non décortiqués.

Prepared with 38g of shelled chestnuts per 100g of finished product. 38g of shelled chestnuts correspond to 51g of unshelled chestnuts.

Marque : Roger Descours

2. Composition

Liste des ingrédients / List of ingredients: Sucre, marrons, eau, extrait de vanille / Sugar, chestnuts, water, vanilla extract

Ingrédient mis en oeuvre / Ingredient used	Origine / Origin
Sucre cristal / Crystal sugar	France
Marrons / Chestnuts	UE (Italie, Espagne, Portugal, France) / EU (Italy, Spain, Portugal, France)
Eau / Water	France
Extrait de vanille / Vanilla extract	Madagascar / Madagascar

3. Procédé de fabrication / Production process

Cuisson – Raffinage – Ajout d'ingrédients – Mise en boîte – Sertissage – Stérilisation
Cooking – Refining – Adding ingredients – Filling of tin can – Crimping – Sterilization

4. Caractéristiques produit / Characteristics of the product

4.a. Organoleptiques / Organoleptic

Couleur / Color	Marron clair / Light brown
Odeur / Smell	Marron et vanille / Chestnut and vanilla
Goût / Taste	Marron et vanille / Chestnut and vanilla
Texture / Texture	Lisse et onctueuse / Smooth and creamy

4.c. Physico-chimiques / Physicochemical

Poids net / Net weight	5kg
PH	5<5,5<6
Brix / Brix value	60 +/- 3

4.b. Nutritionnelles moyennes / Average nutritional values

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g /
Average nutritional values per 100g

Energie (kJ) / Energy (kJ)	1058 kJ
Energie (kcal) / Energy (kcal)	249 kcal
Matières grasses / Fat	0,5 g
dont acides gras saturés / of which saturated fat	0,2 g
Glucides / Carbohydrate	59 g
dont sucres / of which sugar	49 g
Fibres / Fibers	2,2 g
Protéines / Proteins	1,1 g
Sel / Salt	0,02 g

5. Caractéristiques microbiologiques / Microbiological features

Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 échantillons.
Référence de la norme AFNOR NFV08-408 d'octobre 1997.
- Température ambiante pendant 7 jours.
- A 37°C pendant 7 jours.
- A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).
Absence de bombage et de variation de pH <0,5 unités entre les 3 échantillons incubées.

A stability test is performed on each batch: Stability check on 3 samples.
Reference AFNOR standard NFV08-408 of October 1997.
- Room temperature for 7 days.
- At 37°C for 7 days.
- At 55°C for 7 days (considered an indicator of hygienic quality).
No swelling and no pH variation <0.5 units between the 3 incubated samples.

6. Date de durabilité minimale (DDM) et Marquage / Best before date (BBD) and labelling

6.a. Durée de vie du produit / Product lifespan

DDM totale (mois) / shelf-life (month)	48
DDM garantie (mois) / Guaranteed shelf-life (month)	24

6.b. Marquage sur le produit ou sur l'étiquette / Marking on the product or on the label

Numéro de lot / Batch	JJMMAA-X / DDDMMYY-X
DDM / BBD	JJ/MM/AAAA - DD/MM/YYYY

7. Mode d'emploi et condition de conservation / Instructions for use and storage conditions

Avant ouverture / Before opening	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Store away from heat and humidity.
Après ouverture / After opening	Idéal pour vos crêpes, gaufres et yaourts. Use on pancakes, waffles and yoghurt.
Conseil d'utilisation / Directions for use	A conserver, dans un récipient fermé, au réfrigérateur et à consommer dans les 10 jours. Keep in a closed container in the fridge and consume within 10 days.

CONCEPT Fruits ZA les Prieaux – 1 000 route du bourg 07430 Vernosc Les Annonay - France	FICHE TECHNIQUE	Code interne : RDR.VA.BT.5 N° FT : 7 Gamme : CPBTE Date MAJ : 19/06/2026 Page : 02/02
	Crème de marrons en boîte / Chestnut cream in tin 5kg	

8. Conditionnement / Packaging

Emballage primaire Primary packaging	Boîte métal / Tin can
Emballage secondaire Secondary packaging	Carton de 2 UVC / 2 units per carton
Type Palette Pallet type	EURO 80/120
Gerbable Stackable	Non

EAN UVC / unit	3558370000948
EAN colis / carton	63558370000940
EAN palette / pallet	0

	UVC / Unit	PCB / Carton	Couche / Layer	Palette / Pallet
UVC/Units		2	28	140
Colis/Carton			14	70
Couches/Layers				5
Poids Net / Net weight (kg)	5,000	10,00	140,00	700,00
Poids Brut / Gross weight (kg)	5,375	11,05	154,63	795,78

9. Aspects réglementaire / Regulatory aspects

Produit conforme à la réglementation Européenne en vigueur / This product complies with current European regulations

Pesticides / Pesticids	<u>Produit conventionnel</u> : Conformément avec le règlement 2023/915 et ses modifications successives. <u>Produit biologique</u> : Conformément avec le règlement 2021/1165 et ses modifications successives. <u>Conventionnal product</u> : In agreement with the regulation 2023/915 and its subsequent amendments. <u>Organic product</u> : In agreement with the regulation 2021/1165 and its subsequent amendments.
Métaux lourds / Heavy metals Mycotoxines / Mycotoxins	Conformément avec le règlement UE n°2024/1987 et ses modifications successives. In agreement with the Regulation EU 2024/1987 and its subsequent amendments.
OGM / GMO	Absence d'utilisation de substance produite à partir de / ou avec des OGM, conformément avec les règlements 1829/2003 et 1830/2003 et de leurs modifications successives. No use of substances produced from or with GMOs, in agreement with Regulations 1829/2003 and 1830/2003 and their successive amendments.
Ionisation, Additif, Colorant, Nanomatériaux, Radioactivité/ Ionization, Additive, Colorant, Nanomaterial, Radioactivity	Absence, conformément avec le règlement INCO 1169/2011 et ses modifications successives. Absence, in agreement with INCO Regulation 1169/2011 and its successive amendments.
Allergène / Allergen	Ne contient pas d'allergène, conformément avec règlement INCO 1169/2011 et ses modifications successives. Contains no allergens, in agreement with INCO regulation 1169/2011 and its successive amendments.
Emballage / Packaging	Nous nous assurons que tous les emballage en contact direct avec les produits que nous fabriquons sont en conformités avec la réglementation en vigueur (règlement 1935/2004 et ses modifications successives), relative aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires. We ensure that all packaging in direct contact with the products we manufacture complies with current regulations (Regulation 1935/2004 and its successive amendments) relating to materials intended to come into contact with foodstuffs.
Autres mentions / Others mentions	Ce produit convient à un régime végétan ou végétarien. Nous ne transformons pas de viandes, de volaille, de fruits de mer et n'utilisons pas de produits ou de composants d'origine animale dans nos installations. This product is suitable for a vegan or vegetarian diet. We do not process meat, poultry, seafood, or use animal products or components in our facilities.