



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

Composition produit fini / Composition

Marrons, eau NA

Ingrédient / Raw material

Origine / Origin

Marrons / Chestnuts UE (Portugal, Italie, Espagne) / EU (Portugal, Italy, Spain)
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) 445 kJ
Energie (kcal) / Energy (kcal) 105 kcal
Matières grasses / Fat 0,9 g
Dont acides gras saturés /
Of which saturated fat 0,2 g

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical features

Poids net (g) / Net weight 850
PH / PH 5,2<5,7<6,2
Brix / Brix value 10 < 12 <14
Poids net égoutté 0
Glucides / Carbohydrate 22,4 g
Dont sucres / Of which sugar 4,7 g
Fibres / Fibers 0
Protéines / Proteins 1,8 g
Sel / Salt <0,1 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	A réchauffer à feu très doux, en accompagnement de viande, légume, farce, soupe ou dessert / Warm on very sweet fire, accompaniment to meat, vegetable, stuffing, soups or desserts
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 5 jours / After opening: keep in a closed container in the fridge 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