



Brisures extra de marrons / Extra chestnuts pieces 1000g

Composition produit fini / Composition

100 % Brisure de marrons

NA

Ingrédient / Raw material

Origine / Origin

Brisures de Marrons / Chestnuts

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

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	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)	709 KJ
Energie (kcal) / Energy (kcal)	168 Kcal
Matières grasses / Fat	1,7 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fat	0,4 g
Glucides / Carbohydrate	33 g
Dont sucres / Of which sugar	8,0 g
Fibres / Fibers	non renseigné
Protéines / Proteins	2,6 g
Sel / Salt	0 g

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical features

Poids net (g) / Net weight	1000
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	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	En accord avec le règlement UE 1881/2006 et ses modifications successives / In agreement with the Regulation EU 1881/2006
Mycotoxines / Mycotoxins	

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



Brisures extra de marrons / Extra chestnuts pieces 1000g

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/PP / PA/PP Film
Emballage secondaire / Secondary packaging	Carton de 12 UVC / 12 units per carton

EAN UVC/UNIT :	3471321710003	DDM totale (mois) / shelf-life (month) :	24
EAN COLIS/CARTON :	3471321710003	DDM garantie (mois) / Guaranteed shelf-life (month) :	12
EAN PALETTE/PALLET :	13558370000310		
Type Palette / pallet type :	100/120		
Gerbable / Stackable :	Non		

	UVC/UNIT	PCB/CARTON	COUCHE/LAYER	PALETTE/PALLET
UVC/Units		12	96	672
Colis/Carton			8	56
Couches/Layers				7
Poids Net / Net weight (kg)	1,000	12,00	96,00	672,00