



BIOVIVER CONSERVERIE - 606 route du Courant - 47130 BAZENS
Tél : 05.53.87.27.76 - Fax : 05.53.87.21.69



version 00 du 02/09/2022

CREME DE MARRON BIO

idéal en crêperie, snack, écoles et pour les industriels

Informations du produit

Désignation :	CREME DE MARRON BIO	Poids net (en g) :	5000
Marque :	BIOVIVER	Poids net égoutté (en g) :	
Gencod :	3307130000564E	Système de fermeture :	Serti 5/1
Code interne :	1433062		
Contenant :	Boite 5/1		



Présentation produit

Bioviver transforme des fruits et des légumes 100% issus de l'agriculture biologique, certifiés par ECOCERT



Préparés par nos soins dans notre conserverie tous nos produits sont confectionnés avec des produits de qualité sélectionnés en partenariat avec des producteurs engagés dans notre démarche. Depuis plus de 50 ans, la conserverie Bioviver transforme des fruits et des légumes 100% issus de l'agriculture biologique.

La Proximité

BIOVIVER assure la livraison : 5 jours ouvrés (sous réserve des disponibilités)
Pour toutes les commandes passées avant 12 heures, du lundi au vendredi / Franco de port, suivant les CGV
Contact commercial : adv-bioviver@leanature.com

sans arôme ajouté

Conseil d'utilisation

Quoi de plus gourmand qu'une tartine ou une crêpe à la crème de marron, le matin au petit-déjeuner ou à la pause goûter ? Riches en fruits elles conviennent également parfaitement aux industriels laitiers qui souhaitent parfumer leurs yaourts ou autres desserts lactés (fromages blancs, panacotta ou même crèmes glacées).

Conseil de conservation

A consommer de préférence avant la date indiquée sur le couvercle. A conserver au frais après ouverture.

Conditionnement

Solide et toujours lisible, l'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.
Visuel élaboré pour une meilleure identification du produit et une accessibilité aux données techniques facilitée.
Code couleur facilitant le stockage, identification produit simplifiée.
Conseils de préparation présents sur étiquette.



Description du produit

Ingrédients

Sucre de Canne* équitable, purée de marron* (45%), eau, vanille*

*Produits issus de l'agriculture biologique

Proportion d'ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique : **100%** logo AB




Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

<u>Allergènes</u>	Le produit ne contient pas d'allergènes
<u>Agriculture</u>	UE/non UE
<u>Transformé en</u>	Lot-et-Garonne

Recommandations GERCM (France métropolitaine)

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en primaires	Adultes, adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
10	15	20	20	30	30

Nombre de portions / unité établies sur la classe d'âge			Fréquence recommandée	Classement GEM-RCN du plat
Enfants de moins et plus de 18 mois	Enfants en maternelle et en primaire	Adolescents, adultes et personnes âgées	(hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)	
333	250	167	4 sur 20 maxi	

Garantie non-OGM : Conformément à la Réglementation biologique, nos matières premières sont issues de semences non-OGM

Garantie non-ionisation : Conformément à la Réglementation biologique, nos process de transformation n'utilisent pas de traitement d'ionisation

DLUO : Jour fabrication + 36 mois

Données nutritionnelles

Valeurs moyennes pour	100g	120g	150g
Valeurs énergétiques	1090kJ 258Kcal	1308kJ 310Kcal	1635kJ 387Kcal
Matière grasse	0,70g	0,84g	1,05g
dont acides gras saturés	0,50g	0,60g	0,75g
Glucides	60,20g	72,24g	90,30g
dont sucres	43,20g	51,84g	64,80g
Fibres alimentaires	3,20g	3,84g	4,80g
Protéines	0,96g	1,15g	1,44g
Sel	0,00g	0,00g	0,00g

Spécifications techniques du produit

Caractéristiques microbiologiques :

Stabilité étuvage : 7J à 37°C
Delta pH < 0,5

Caractéristiques physico-chimiques :

TU1 = 4930 g
Poids net moyen > poids nominal
Moins de 3 échantillons sur 80 dont poids net < TU1

	Cible	Tolérance >	Tolérance <
pH	5,70	5,90	5,50
Indice de BRIX	62,0	64,0	60,0
Viscosité (Bostwick)	6,0	8,0	4,0

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : Gélification, présence de morceaux
Odeur : Caractéristique du fruit
Saveur : Sucrée, fondante

Palettisation

	Unité de livraison (UL)	Palette
Conditionnement	Boite 5/1	
Poids net (g)	5 000	875 000
Poids net égoutté (g)	0	
Poids brut (g)	5 380	961 500
Dimensions (Lxlxh) mm	155x155x246	1200x800x 1 380

Palettisation	UC/couche	Couches/palette	UC/palette
	35	5	175