



FICHE TECHNIQUE

Purée de Marrons

4/4

INGREDIENTS

NOMS DES INGREDIENTS	CONCENTRATION	PAYS D'ORIGINE
Marrons	85%	France, Italie, Espagne, Portugal
Eau	15%	/////

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique	402 kJ / 95 kcal
Matières grasses	0,7 g
dont acides gras saturés	0,14 g
Glucides	22,3 g
dont sucres	1,8 g
Protéines	1,5 g
Sel	0,0188 g

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Typique du marron de clair à foncé
Odeur	Typique du marron
Goût	Goût très prononcé en fruit, développant une douceur naturelle
Texture	Texture lisse et fondante

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Degré Brix	9 +/- 1	pH	5,6
AW	0,98	Saccharose	/////

DÉCLARATION DES ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non

OGM - IONISATION - NANOPARTICULES

OGM	Absence d'OGM
Ionisation	Absence d'ingrédients ionisés
Nanoparticules	Absence de nanoparticules

CERTIFICATIONS

Certification KASHER	Oui
----------------------	-----

DONNÉES LOGISTIQUES

	BOÎTE	CARTON	PALETTE
Nombre		12 boîtes	60 cartons (5 couches x 12 cartons)
Poids net	0,88 kg	10,5 kg	630 kg
Poids brut	0,97 kg	11,8 kg	727 kg
Dimensions (L x l x h)	9,9 x 9,9 x 12,0 cm	31,0 x 21,0 x 24,0 cm	120 x 80 x 134 cm
Gencod	3760132090047	13760132090044	/////

CONDITIONS DE STOCKAGE ET INFORMATIONS SUR LA DURÉE DE CONSERVATION

Conditions de stockage	Température ambiante
Date de Durabilité Minimum totale	36 Mois
Date de durabilité minimum à réception	24 Mois
Durée de conservation après ouverture	24 heures maximum à 0/2°C en cellophanant le produit



TECHNICAL DATASHEET

Chestnut puree

4/4

INGREDIENTS

NAME OF INGREDIENTS	CONCENTRATION	COUNTRY OF ORIGIN
Chesnut	85%	France, Italy, Spain, Portugal
Water	15%	/////

NUTRITION INFORMATION PER 100 G

Energy	402 kJ / 95 kcal
Fat	0,7 g
of which saturates	0,14 g
Carbohydrates	22,3 g
of which sugars	1,8 g
Protein	1,5 g
Salt	0,0188 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Couleur	Typical of light to dark brown
Odeur	Typical of chestnuts
Goût	Very strong fruit taste, developing a natural smoothness
Texture	Smooth and melting texture

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Degré Brix	9 +/- 1	pH	5,6
AW	0,98	Saccharose	/////

LOGISTICS DATA

	TIN	BOX	PALLET
Number		12 tins	60 boxes (5 layers x 12 boxes)
Net weight	0,88 kg	10,5 kg	630 kg
Gross weight	0,97 kg	11,8 kg	727 kg
Dimensions (L x l x h)	3,9 x 3,9 x 4,7 in	12,2 x 8,3 x 9,4 in	47,2 x 31,5 x 52,8 in
Gencod	3760132090047	13760132090044	/////

STORAGE CONDITIONS AND SHELF LIFE INFORMATION

Storage conditions	Ambient
Total Shelf Life	36 Months
Minimum shelf life on arrival	24 Months
Shelf life after opened	24 hours maximum at 0/2°C by cellophaning product

ALLERGEN INFORMATION

Cereals containing gluten	No
Crustaceans and products thereof	No
Egg yolk and products thereof	No
Fish and products thereof	No
Peanuts and products thereof	No
Soybeans and products thereof	No
Milk, cow lactoprotein, lactose	No
Nuts (almonds, Hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, macadamia nut, Brazil nut, Queensland nut, pistachio nut) and products thereof	No
Celery and products thereof	No
Mustard and products thereof	No
Sesame seeds and products thereof	No
Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/ Kg or liter expressed as SO ₂	No
Lupin and products thereof	No
Molluscs and products thereof	No

GMO - IONIZATION - NANOPARTICLES

GMO	Absence of GMO
Ionization	Absence of ionized ingredients
Nanoparticles	Absence of nanoparticles

CERTIFICATIONS

KOSHER Certification	Yes
----------------------	-----