



455 chemin du lac
B.P 30109
07202 Aubenas Cedex
France
+33 (0)4 75 35 13 39
contact@marrons-imbart.com
www.marrons-imbart.com

Fiche technique *Technical Datasheet*
Date de révision 20/01/2021 *Revision date 20/01/2021*

Marrons Glacés *Marrons Glaces*

Présentation	Presentation	
Coffret bois	<i>Wooden box</i>	12 (240g) ; 24 (480g) ; 36 (720g) ; 48 (960g)
Boîte fer	<i>Iron box</i>	6 (120g) ; 12 (240g) ; 25 (550g)
Boîte fer 1,1 kg	<i>Iron box 1,1 kg</i>	2 étages de 25 marrons <i>2 layers of 25 chestnuts</i>
Boîte fer 2,2 kg	<i>Iron box 2,2 kg</i>	4 étages de 25 marrons <i>4 layers of 25 chestnuts</i>
Boîte fer 1,5 kg Brisures	<i>Iron box 1,5kg of small pieces</i>	1,5 kg marrons brisures <i>1,5 kg small pieces chesnuts</i>

Ingrédients	Ingredients			
Nom des ingrédients	Name of Ingredients	Concentration	Pays d'origine	Country of Origin
Marrons	<i>Chestnuts</i>	57%	Italie	<i>Italy</i>
Sirop (eau + sucre)	<i>Syrup (water + sugar)</i>	43%	Sucre -> Union Européenne	<i>Sugar -> European Union</i>
Vanille Bourbon	<i>Bourbon Vanilla</i>	Traces	Madagascar	<i>Madagascar</i>

Déclaration allergènes	Allergen Information		
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	<i>Cereals containing gluten</i>	Non	<i>No</i>
Crustacés et produits à base de crustacés	<i>Crustaceans and products thereof</i>	Non	<i>No</i>
Œufs et produits à base d'œufs	<i>Egg yolk and products thereof</i>	Non	<i>No</i>
Poissons et produits à base de poissons	<i>Fish and products thereof</i>	Non	<i>No</i>
Arachides et produits à base d'arachides	<i>Peanuts and products thereof</i>	Non	<i>No</i>
Soja et produits à base de soja	<i>Soybeans and products thereof</i>	Non	<i>No</i>
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<i>Milk, cow lactoprotein , lactose</i>	Non	<i>No</i>
Fruits à coques (amandes , noisettes , noix , noix de cajou , pécan , macadamia , du Brésil , du Queensland , pistaches) et produits à base de ces fruits	<i>Nuts (almonds, Hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, macadamia nut , Brazil nut, Queensland nut , pistachio nut) and products thereof</i>	Non	<i>No</i>
Céleri et produits à base de céleri	<i>Celery and products thereof</i>	Non	<i>No</i>
Moutarde et produits à base de moutarde	<i>Mustard and products thereof</i>	Non	<i>No</i>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames	<i>Sesame seeds and products thereof</i>	Non	<i>No</i>
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	<i>Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/ Kg or liter expressed as SO2</i>	Non	<i>No</i>
Lupin et produits à base de lupin	<i>Lupin and products thereof</i>	Non	<i>No</i>
Mollusques et produits à base de mollusques	<i>Molluscs and products thereof</i>	Non	<i>No</i>

OGM et ionisation	GMO & Ionization		
OGM	<i>GMO</i>	Absence d'OGM	<i>Absence of GMO</i>
Ionisation	<i>Ionization</i>	Absence d'ingrédients Ionisés	<i>Absence of ionized ingredients</i>

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Nutrition values per 100g	
Energie	<i>Energy</i>	1146 kJ / 298 kcal
Matières grasses	<i>Fat</i>	1,0 g
dont acides gras saturés	<i>of which saturates</i>	0,23 g
Glucides	<i>Carbohydrates</i>	69,4 g
dont sucres	<i>of which sugars</i>	52 g
Protéines	<i>Protein</i>	1,1 g
Sel	<i>Salt</i>	0,0153 g

Caractéristiques organoleptiques	Organoleptic characteristics		
Couleur	<i>Color</i>	Typique du marron de clair à foncé	<i>Typical of light to dark brown</i>
Odeur	<i>Odour</i>	Typique du marron	<i>Typical of chestnut</i>
Goût	<i>Taste</i>	Goût original du fruit réhaussé par une pointe de vanille	<i>Original taste of the fruit with a hint of vanilla</i>
Texture	<i>Texture</i>	Naturelle, tendre et fondante	<i>Natural, tender and melting</i>



455 chemin du lac
B.P 30109
07202 Aubenas Cedex
France
+33 (0)4 75 35 13 39
contact@marrons-imbert.com
www.marrons-imbert.com

Fiche technique *Technical Datasheet*
Date de révision 20/01/2021 *Revision date 20/01/2021*

Marrons Glacés *Marrons Glaces*

Critères microbiologique <i>Microbiological criteria</i>			
Paramètres	<i>Parameters</i>	Critères	<i>Critéria</i>
Flore totale	<i>Total count plate</i>	< 1000 /g	< 1000 /g
Coliformes totaux	<i>Total coliform</i>	< 100 /g	< 100 /g
Staphylocoque	<i>Staphylococcus</i>	< 10 /g	< 10 /g
Levures	<i>Yeasts</i>	< 500 /g	< 500 /g
Moisissures	<i>Molds</i>	< 500 /g	< 500 /g
Salmonelle	<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g	<i>Absence in 25g</i>

Conditions de stockage et informations sur la durée de conservation <i>Storage Conditions & Shelf Life Information</i>			
Méthode de conservation	<i>Preservation method</i>	Tenir fermé, au frais (0 à 10°C) et au sec	<i>Keep closed, in a cool (0 to 10°C) and dry place</i>
Date de Durabilité Minimale	<i>Best before</i>	6 semaines	<i>6 weeks</i>

Certifications <i>Certifications</i>			
Certification KOSHER	<i>KOSHER Certification</i>	Oui	<i>Yes</i>