

FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATIONS

ARTICLE/ ITEM CODE	03640 Crème de marrons à la vanille 1 Kg. 03640 <i>Chestnuts cream with vanilla 1kg.</i>	
INGREDIENTS	Marrons entiers surgelés – 49g de marrons utilisés pour 100g de crème. Fruit épluché - Sans pesticides, métaux lourds, pourritures, insectes, corps végétaux ou organiques et étrangers. Sucre de canne, sirop de glucose-fructose, extrait naturel de vanille de Bourbon. Sans adjonctions de: antimicrobiens, antioxydants, colorants, arômes artificiels. <i>Whole frozen chestnuts – 49g of chestnuts used for 100g of cream.</i> <i>Peeled Fruit - Free from pesticides, heavy metals, rotteness, insects and vegetal or organic foreign bodies.</i> <i>Cane sugar, glucose-fructose syrup, natural bourbon vanilla flavor.</i> <i>No addition of: anti microbial, anti oxydizing, coloring agents, artificial flavors.</i>	
PROCEDE DE PRODUCTION / PRODUCTION PROCESS	Cuisson des marrons, raffinage, incorporation des autres ingrédients. Concentration sous vide à basse température. Remplissage des bocaux à haute température. Pasteurisation. <i>Cooking of chestnuts, refining, blend of the rest of ingredients.</i> <i>Concentration under vacuum at mild temperature.</i> <i>Packing at high temperature in glass jars. Pasteurisation.</i>	
PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTIC PROPERTIES	Consistance et texture typique du produit. Absence de morceaux de marrons. Couleur marrons clair. Saveur intense, arôme caractéristique de la vanille, privé de notes étrangères. <i>Typical consistency of chestnut cream. Without pieces of fruit.</i> <i>Color: light brown</i> <i>Intense taste, characteristic flavor of vanilla, without foreign notes.</i>	
CONTROLES SUR LE PRODUIT / CHECKS ON PRODUCT	Selon normes HACCP <i>According to HACCP standards.</i>	
PHYSICO-CHIMIE/ PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	Résidu réfractométrique / <i>Brix</i>	70 +/-2° bx
	PH / <i>pH</i>	5.4 – 5.8
	Activité de l'eau (Aw) / <i>Water activity</i>	0.86 +/- 0.03
MICROBIOLOGIE/ MICROBIOLOGY	Charge bactérienne totale / <i>Total bacterial charge</i>	< 1000 u.f.c / g / <i>c.f.u / g</i>
	Levure / <i>Yeasts</i>	< 100 u.f.c / g / <i>c.f.u / g</i>
	Moississures / <i>Moulds</i>	< 100 u.f.c / g / <i>c.f.u / g</i>
	Spore mesophile	< 100 u.f.c / g / <i>c.f.u / g</i>
	Clostridi SR	absent
	Salmonellae spp (c.f.u / 25 g)	absent
CONSERVATION/ STORAGE	+10/+20°C à l'abri de la lumière directe et de l'humidité. Après ouverture, au réfrigérateur à +0°/+6°C. <i>+10/+20°C, store in a dark and dry place.</i> <i>After opening :keep in refrigerator (+0°/+6°C max).</i>	
DATE LIMITE D'UTILISATION / SHELF LIFE	3 ans, date indiquée sur l'emballage. <i>3 years, shown on the packaging.</i>	
EMBALLAGE/ PACKAGING	Unité / <i>unit</i>	Boîte - <i>Tin</i>
	Poids Net / <i>Net weight</i>	1 Kg
	Emballage / <i>Packaging</i>	12 bocaux par carton / <i>12 glass jars per carton</i> 6 boîtes par carton / <i>6 tins per carton</i>
	Palettisation / <i>Palletization</i>	Europe / <i>Export: 1 404 glass jars/palette</i> Europe / <i>Export : 780 tins / pallet</i>
VALEURS NUTRITIONELLES POUR 100g DE PRODUIT/ NUTRITIONAL VALUES PER 100g		
PROTIDES / <i>PROTEINS</i>	1.5	
GLUCIDES / <i>CARBOHYDRATES</i>	71.0	
SUCRES / <i>SUGARS</i>	53.0	
LIPIDES / <i>FATS</i>	0.6	
ACIDES GRAS SATURES / <i>SATURATED FATTY ACIDS</i>	0.1	
Sel (Sodium x2,5)	0.01	
Kcal	299	
Kj	1270	

PRODUIT / PRODUCT		CREME DE MARRON A LA VANILLE / CHESNUT CREAM WITH VANILLA			
ALLERGENES / ALLERGENS	Utilisé comme ingrédient avec le produit fourni/ <i>Used as ingredient within finished product</i>		Présence involontaire possible/ <i>Possible involuntary presence</i>		
	Oui / Non YES / NO	Nature de la substance et de son dérivé / <i>Substance nature and derivatives</i>	Oui / Yes	Non / No	
Céréales contenant glutine: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut et autres produits dérivés. / <i>Gluten containing cereals: wheat, rye, barley, oats, spell, Kamut and derivatives.</i>	NON NO			X	
Crustacés et produits dérivés / <i>Shellfish and derivatives.</i>	NON NO			X	
Mollusques et produits dérivés / <i>Mollusks and derivatives</i>	NON NO			X	
Lupin et produits dérivés / <i>Lupin and derivatives</i>	NON NO			X	
Oeufs et produits dérivés / <i>Egg and derivatives.</i>	NON NO			X	
Poissons et produits dérivés / <i>Fish and derivatives.</i>	NON NO			X	
Arachides et produits dérivés / <i>Peanuts and derivatives.</i>	NON NO			X	
Soja et produits dérivés / <i>Soy and derivatives.</i>	NON NO			X	
Lait et produits dérivés / <i>Milk and derivatives.</i>	NON NO			X	
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland). <i>Nuts and derivatives (almond, hazelnut, walnut, Acagiù nuts)</i>	NON NO			X	
Céleri, moutarde et produits dérivés / <i>Celery and mustard and derivatives.</i>	NON NO			X	
Sésame et produits dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives.</i>	NON NO			X	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimés comme SO ₂ . <i>Sulphur dioxide and sulphites with concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/L shown as SO₂.</i>	NON NO			X	
Aliments contenant des OGM / <i>Food containing OGM</i>	NON NO			X	
Aliments produits à partir d'OGM / <i>Food produce from OGM</i>	NON NO			X	
Aliments contenant des ingrédients produits à partir d'OGM <i>Food containing OGM produced ingredients.</i>	NON NO			X	

La présente liste est conforme aux dispositions de l'Annexe III bis de la Directive 1169 /2011 /CE.
 The above table follows the regulations set out in addendum III bis of the directive 1169/2011/CE.

Sur la base des indications ci-dessous, nous déclarons que le produit concerné ne contient pas de substances porteuses
 d'allergènes, ne contient pas d'OGM.
 According to the indications here above, we declare that the product doesn't contain any allergenic carrier substance, doesn't
 contain any OGM.

03640 Crème de marrons à la vanille – 1 Kg
 03640 Chestnuts cream with vanilla – 1 Kg