

FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATIONS

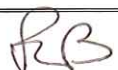
ARTICLE/ ITEM CODE	03642 Pâte de Marrons 1 Kg. 03642 Chestnuts paste 1 Kg.	
DESCRIPTION/ DESCRIPTION	Marrons confits en pâte/ Candied chestnuts in paste	
INGREDIENTS	Marrons confits écrasés, sucre, sirop de glucose, arôme naturel vanille, eau. Sans pesticides, métaux lourds, pourritures, insectes, corps végétaux ou inorganiques et étrangers. Sans adjonctions de: antimicrobiens, antioxydants, colorants. <i>Mashed candied chestnuts, sugar, glucose syrup, natural vanilla extract, water.</i> <i>Free from pesticides, heavy metals, rotteness, insects and vegetal or inorganic foreign bodies.</i> <i>No addition of : anti microbial, anti oxydizing, colouring agents.</i>	
PROCEDE DE PRODUCTION / PRODUCTION PROCESS	Cuisson des marrons, raffinage, Incorporation des autres Ingrédients. Concentration sous vide. Remplissage des boîtes à haute température. Pasteurisation. <i>Cooking of chesnuts, refining, blend of the rest of ingredients.</i> <i>Concentration under vacuum.</i> <i>Packing at high temperature in tins. Pasteurisation.</i>	
PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTIC PROPERTIES	Consistance pâteuse et très épaisse, finement tamisée, de couleur brun clair. Absence de morceaux de marrons. Saveur Intense, arôme caractéristique de la vanille, privé de notes étrangères. <i>Typical very thick consistency of finely sieved paste. No pieces of chestnuts.</i> <i>Colour: light brown</i> <i>Intense taste, characteristic flavour of vanilla, without foreign notes.</i>	
CONTROLES SUR LE PRODUIT / CHECKS ON PRODUCT	Selon normes HACCP <i>According to HACCP standards.</i>	
PHYSICO-CHEMIE/ PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	Résidu réfractométrique / <i>Brix</i>	66+/-3° bx
	PH / pH	5.1
	Activité de l'eau (Aw) / <i>Water activity</i>	0.80
MICROBIOLOGIE/ MICROBIOLOGY	Charge bactérienne totale / <i>Total bacterial charge</i>	< 500 u.f.c / g / c.f.u / g
	Levure / <i>Yeasts</i>	< 10 u.f.c / g / c.f.u / g
	Moisissures / <i>Moulds</i>	< 10 u.f.c / g / c.f.u / g
	Enterobactériacee / <i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 u.f.c / g / c.f.u / g
	Spore mesophile	< 500 u.f.c / g / c.f.u / g
	Salmonellae (c.f.u / 25 g)	absent
	E. Coll	absent / g
CONSERVATION/ STORAGE	+10/+20°C à l'abri de la lumière directe et de l'humidité. Après ouverture, au réfrigérateur à +4/+5°C. <i>+10/+20°C, store in a dark and dry place.</i> <i>After opening :keep in refrigerator (+4/+5°C max).</i>	
DATE LIMITE D'UTILISATION / SHELF LIFE	5 ans, date indiquée sur l'emballage. <i>5 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>	6 boîtes par carton / 6 tins per carton
	Palettisation / <i>Palletization</i>	Europe / Export : 780 tins / pallet

VALEURS NUTRITIONELLES POUR 100g DE PRODUIT/ NUTRITIONAL VALUES PER 100g

PROTIDES / <i>PROTEINS</i>	0.90
GLUCIDES / <i>CARBOHYDRATES</i>	73.38
LIPIDES / <i>FATS</i>	1.1
Kcal	308.6
KJ	1330

 Rédigé par / *Compiled by :*
 AJ

 Vérifié par / *Controlled by :*

 Approuvé par / *Approved by :*


PRODUIT / PRODUCT	PATE DE MARRONS / CHESNUT PASTE			
	ALLERGENES / ALLERGENS	Utilisé comme ingrédient avec le produit fourni/Used as ingredient within finished product	Présence involontaire possible/Possible involuntary presence	
	Oui / Non YES / NO	Nature de la substance et de son dérivé / Substance nature and derivatives	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, spelt, 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 (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland 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 2003/89/CE.
 The above table follows the regulations set out in III bis Attachment of the 2003/89/CE Directive.

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.

03642 Pâte de Marrons 1 Kg.
 03642 Chestnuts paste 1 Kg.

Rédigé par / Compiled by :
 AJ

Vérifié par / Controlled by :

Approuvé par / Approved by : 