



Crème de marrons / Chestnut cream DOY 1000g

Composition produit fini / Composition

Sucre, marrons, eau, extrait de vanille

Préparé avec 38g de purée de marrons pour 100g de produit fini.

Ingrédient / Raw material

Origine / Origin

Sucre cristal / Crystal sugar	France
Marrons / Chestnuts	UE (Italie, Espagne, Portugal) / EU (Italy, Spain, Portugal)
Eau / Water	France
Extrait de vanille / Vanilla extract	Madagascar / Madagascar

Procédé de fabrication / Production process

Cuisson - Cooking / Raffinage - Refining / Ajout d'ingrédients - Adding ingredients / Mise en poche - Filling of pouch / Soudage - Welding / Stérilisation - Sterilisation

Caractéristiques produit / Characteristics of the product

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic features

Couleur / Color	Marron clair
Odeur / Smell	Marron et vanille / Chestnut and vanilla
Goût / Taste	Marron et vanille / Chestnut and vanilla
Texture / Texture	Lisse et onctueuse / Smooth

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g /

Average nutritional values per 100g	
Energie (kJ) / Energy (kJ)	1059 KJ
Energie (kcal) / Energy (kcal)	250kcal
Matières grasses / Fat	0,5 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fat	0,2 g

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical features

Poids net (g) / Net weight	1000	Glucides / Carbohydrate	59 g
PH / PH	5<5,5<6	Dont sucres / Of which sugar	50 g
Brix / Brix value	60 +/- 3	Fibres / Fibers	2,3 g
Poids net egoutté	0	Protéines / Proteins	1,1 g
		Sel / Salt	0,02 g

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological features

Stabilité / Stability Stable à 37°C et à 55°C / stable at 37°C and 55°C - Norme NFOV08-408 AFNOR routine / Standard NFOV08-408 AFNOR routine

Contaminants / Contaminants

Pesticides / Pesticids Produit conventionnel/ conventionnal product : en accord avec le règlement UE 396/2005 et ses modifications successives / In agreement with the Regulation 396/2005 EU
Produit biologique/ Organic product : en accord avec le règlement UE 2021/1165 et ses modifications successives / In agreement with the regulation 2021/1165 EU

Métaux lourds / Heavy metals

Mycotoxines / Mycotoxins En accord avec le règlement UE 1881/2006 et ses modifications successives /
In agreement with the Regulation EU 1881/2006

OGM / GMO

Absence d'utilisation de substance produite à partir de / ou avec des OGM / (règlement UE 1829-1830/2003)
No use of substance produced from / with GMO (regulation EU 1829-1830/2003)

Ionisation ; Additif ; Colorant ; Nanomatériaux ; Radioactivité / Ionization ; additive ; colorant ; nanomaterial ; radioactivity

Absence (règlement INCO 1169/2011) / Absence (regulation INCO 1169/2011)

Allergène / Allergen

Ne contient pas d'allergène (règlement INCO 1169/2011) /
Does not contain allergens (regulation INCO 1169/2011)

Autres mentions / Others mentions

-



Crème de marrons / Chestnut cream DOY 1000g

Utilisation, conditions de stockage et de conservation / Usage and storage conditions

Utilisation / Product usage	Idéal pour vos crêpes, gaufres et yaourts / Use on pancakes, waffles and yoghurt
Avant ouverture / Before opening	A conserver à température ambiante - A l'abri de la chaleur, de l'humidité, et de la lumière / Ambient Temperature - Keep in away from heat, humidity and light
Après ouverture / After opening	Après ouverture : à conserver, dans un récipient fermé, au réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours / After opening: keep in a closed container in the fridge and consume within 5 days

Conditionnement / Packaging

Emballage primaire / Primary packaging	Doypack
Emballage secondaire / Secondary packaging	Carton de 6 UVC / 6 units per carton

EAN UVC/UNIT :	3558370000610	DDM totale (mois) / shelf-life (month) :	48
EAN COLIS/CARTON :	33558370000611	DDM garantie (mois) / Guaranteed shelf-life (month) :	24
EAN PALETTE/PALLET :	23558370000614		
Type Palette / pallet type :	EUR 80/120		
Gerbable / Stackable :	Non		

	UVC/UNIT	PCB/CARTON	COUCHE/LAYER	PALETTE/PALLET
UVC/Units		6	54	702
Colis/Carton			9	117
Couches/Layers				13
Poids Net / Net weight (kg)	1,000	6,00	54,00	702,00