



Purée de marrons / Chestnut puree 900g

Composition produit fini / Composition

Marrons, eau Préparé avec 60g de marrons pour 100g de produit fini.

Ingrédient / Raw material

% Origine / Origin

Marrons / Chestnuts	UE (Portugal, Italie, Espagne, France) / EU (Portugal, Italy, Spain, France)
Eau / Water	France

Procédé de fabrication / Production process

Cuisson - Cooking / Raffinage - Refining / Mise en poche - Filling of pouch / Soudage - Welding / Stérilisation - Sterilisation

Caractéristiques produit / Characteristics of the product

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic features

Couleur / Color	Beige
Odeur / Smell	Marron / Chestnut
Goût / Taste	Marron / Chestnut
Texture / Texture	Lisse / Smooth

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g /

Average nutritional values per 100g

Energie (kJ) / Energy (kJ)	362 kJ
Energie (kcal) / Energy (kcal)	86 kcal
Matières grasses / Fat	0,7 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fat	0,1 g

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical features

Poids net (g) / Net weight	900
PH / PH	5<5,5<6
Brix / Brix value	10 < 12 <14

Glucides / Carbohydrate	16,7 g
Dont sucres / Of which sugar	3,2 g
Fibres / Fibers	3,3 g
Protéines / Proteins	1,5 g
Sel / Salt	0,02 g

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological features

Stabilité / Stability	Stable à 37°C et 55°C / Stable at 37°C and 55°C
-----------------------	---

Contaminants / Contaminants

Pesticides / Pesticids	En accord avec le règlement UE 396/2005 et ses modifications successives / In agreement with the Regulation 396/2005
------------------------	---

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

OGM / GMO	Absence d'utilisation de substance produite à partir de / ou avec des OGM / No use of substance produced from / with GMO
-----------	---

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

Allergène / Allergen	Ne contient pas d'allergène (règlement INCO 1169/2011) / Does not contain allergens (Regulation INCO 1169/2011)
----------------------	--

Autres mentions / Others mentions	-
-----------------------------------	---



Roger Descours®

Code interne : DOY.PU.900
Gamme : DOY
N° FT : 64
Date MAJ : 07/10/2019
Page : 02/02

Purée de marrons / Chestnut puree 900g

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

Utilisation / Product usage

A réchauffer à feu très doux, en accompagnement de viande, légume, farce, soupe ou dessert / Warm on very sweet fire, accompaniment to meat, vegetable, stuffing, soups or desserts

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 : 3558370000535
EAN COLIS/CARTON : 83558370000265
EAN PALETTE/PALLET : 13558370000297
Type Palette / pallet type : EUR 80/120
Gerbable / Stackable : Non

DDM totale (mois) / shelf-life (month) : 36
DDM garantie (mois) / Guaranteed shelf-life (month) : 18

	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)	0,900	5,40	48,60	631,80