



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PRODUIT : CREME DE MARRONS 4/4 (1Kg net) et 5/1 (5kg net)

INGREDIENTS :

Marrons (50%) – Origine : France, Italie, Portugal, Espagne

Sucre (50%) - Origine : Union Européenne

Poudre de Vanille naturelle Bourbon (traces) – Origine : Madagascar

Absence d'OGM et d'ingrédients ionisés

Transformation dans notre usine à Aubenas (France)

Degré brix 61.5 (+/- 2%)

Sacharose 51,1 %

AW 0.91

PH 5.6

Date de Durabilité Minimale Totale : 48 mois

Date de Durabilité Minimale à réception : 30 mois

METHODE DE CONSERVATION :

Avant ouverture : à température ambiante

Après ouverture : conservation à 0/2°C pendant 10 jours

DONNEES LOGISTIQUES :

	4/4						5/1					
	Nombre	Poids net	Poids brut	Dimensions en cm			Nombre	Poids net	Poids brut	Dimensions en cm		
				L	l	h				L	l	h
UVC		1,0	1,10	9,9	9,9	12		5,0	5,38	15,5	15,5	24,5
CARTON	12 uvc	12,0	13,5	31,5	21	25	4 uvc	20,0	22,1	33	33	26,3
PALETTE	60 cartons	720	825	120	80	136	30 cartons	600	678	120	80	146
gencod uvc	3760132090061						3760132090078					
gencod carton	13760132090068						13760132090075					



MARRONS IMBERT

Chemin du lac - B. P. 30109 - 07202 Aubenas Cedex - France

Tél : 04 75 35 13 39 Fax : 04 75 35 57 49

www.marrons-imberty.com - email : contact@marrons-imberty.com

N° SIRET : 420 712 614 000 23 - N° Intracommunautaire : FR 44 420 712 614 - SAS au capital de 569 985€