

## Packaging

Réf	Packaging	Poids net (g)	Unité / cartons	Poids brut / cartons (kg)	Dimensions l*L*H	Nb cartons / couche	Nb couches/ palette	Product gencod	GTIN
	Boite métal BIO	240	24	6,6	35*26*17	9	6	0022314021229	
15	Boite métal		12 (bq)	3,2	35*26*8	9	12	0022314020154	00022314520159 00022314620156
17	Bocal verre	360	12	8,5	36*26*16	9	6	0022314020178	00022314520197
16	Bocal verre	420	12	8,9	36*26*16	9	6	0022314020161	00022314520166
	Bocal verre BIO							0022314020406	
10	Poche plastique	2*200	12	5,5	36*22*20	10	7	0022314020109	0002231452010
20	Poche plastique	800	12	10	40*34*13	9	6	0022314020208	00022314520203

## Caractéristique microbiologique

Chaque lot est contrôlé par un test de stabilité sur 3 UVC (voir norme Afnor NF V08-408 d'octobre 1997)

Une UVC est mise à température ambiante, une UVC à 37°C et une UVC) 55°C pendant 7 jours.

L'absence de bombage, le contrôle de l'aspect et du goût, permet de valider le produit.



## *Marrons naturels à sec*

### Caractéristique Produit

Description :	Marrons pelés et cuits sous vide, en conventionnel ou bio (FR-BIO-01)
Durée de vie :	Poche : 3 ans après leur fabrication Boîte et pot en verre : 5 ans après leur fabrication A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'emballage Après ouverture à conserver à +5°C et à consommer dans les 3 jours
Spécificité :	100% naturel, sans conservation, sans colorant, sans additif
Ingrédients :	Châtaignes (100%)
Etiquetage :	Nom et adresse du fabricant, ingrédients, poids net, DLUO, mode de conservation
Aspects organoleptiques :	Marrons de couleur brune, de calibre assez régulier et tendres

Tous nos produits sont fabriqués à partir de matières premières non modifiés génétiquement au sens des règlements 1829/2003 CE et 1830/2003 CE. Nous garantissons toutes nos fabrications exemptes d'OGM et d'allergènes. Nos produits ne subissent aucun traitement de ionisation.

## Caractéristiques Biochimiques

Valeurs énergétiques (pour 100g)		Divers	
Kcal	171	Brix	25 (+/-2)
Kjoules	722	pH	5.6 (+/- 0.2)
Valeurs nutritionnelles (g pour 100g)			
Matières sèches	44.5	Glucides totaux	33.2
Azote totale	0.45	Glucose	0.4
Cendres totales	0.77	Fructose	0.3
Protéines	2.8	Saccharose	5.9
Sel	<0.01	Maltose	1.7
Sodium	<0.005	Somme des sucres	8.3
Matières grasses totales	1.5	Fibres alimentaires	6.6
Acides gras saturés	0.26		

## Utilisation

Dégustation immédiate ou légume d'accompagnement autour d'une volaille, d'un gibier ou de foie gras. Peut servir de base à l'élaboration d'une purée 100% ou mélangé avec un autre légume.

