

**CREME DE MARRON**

ARTICLE

Réf. Produit :	CODE KLIO
Spécifique :	O/N ?

**1. DEFINITION DU PRODUIT**

Crème de marron , cuite au chaudron, élaborée avec 55g de fruits pour 100g de produit fini.

Teneur en sucres : 65 g pour 100g de produit fini.

Sélection des fruits pour leurs qualités organoleptiques

**2. COMPOSITION**

marron (49.5%), sucre de canne, extrait de vanille, poudre de vanille

Matières premières issues de l'Agriculture UE et non UE.

**3. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Couleur :	Lumineuse, caractéristique du fruit
Odeur :	Caractéristique du fruit
Goût :	Caractéristique du fruit
Texture :	avec brisures de chataigne

**4. CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES**

Informations nutritionnelles pour 100g de produit fini (calculées) :

Energie :	336.95 Kcal	1408.45 kJ
Matières grasses :	1.59 g/100g	
dont acides gras saturés :	0.28 g/100g	
Glucides :	78.89 g/100g	
dont sucres :	61.45 g/100g	
Protéines :	1.77 g/100g	
Sel :	0.01 g/100g	

**5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Degré Brix :	65	
pH :	>4	
Aw :	0,8 - 0,9	Valeur indicative

**6. ASPECTS REGLEMENTAIRES**

Produit conforme à la réglementation Européenne en vigueur

		Présence ou absence dans le produit	En cas d'absence, possibilité de contamination croisée	
			Sur la chaîne de fabrication	Dans l'usine
<b>Allergènes</b>	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	Non	Non	Oui
	Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non	Non
	Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non	Oui
	Poissons et produits à base de poissons	Non	Non	Oui
	Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non	Non
	Soja et produits à base de soja	Non	Oui	Oui
	Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Non	Oui	Oui
	Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, noix de Queensland, ...)	Non	Oui	Oui
	Céleri et produits à base de céleri	Non	Non	Non
	Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Oui	Oui
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	Non	Non
	Lupin et produits à base de lupin	Non	Non	Non
	Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non	Non
	Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/L (exprimé en SO <sub>2</sub> )	Non	Non	Non
<b>Ionisation</b>	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant - Conforme à la Directive 1999/2/CE			
<b>OGM</b>	Le produit n'est pas issu et ne contient pas d'ingrédient ou organisme génétiquement modifiés - Conformés aux Règlements CE1829/2003 et 1830/2003			
<b>Pesticides Métaux lourds</b>	Le produit est conforme à la Réglementation Européenne			

Usine certifiée ISO 9001 et FSCC 22000.



**7. CONSERVATION**

	DLUO	Conseils de conservation
en boîte métallique :	Date de fabrication + 4 ans	Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais et à consommer rapidement.

A consommer avant la fin de la date d'utilisation optimale.

**8. FABRICATION**

Cuisson au chaudron, concentrant le produit par évaporation.

boîtes :	Pasteurisation en autoclave.
----------	------------------------------

**9. CONDITIONNEMENT**

Palettisation sur palette bois Europe

Boîte 5/1 (4,25L)	Poids net (kg) :	5	Diamètre :	530 x 370	Hauteur :	330 mm	Volume :	4,25L
Surconditionnement :			Carton de 6 boîtes		Palette :		5 cartons par rang sur 4 rangs maximum	

Nous nous assurons que tous les emballages en contact direct avec les produits que nous fabriquons sont en conformité avec la réglementation en vigueur relative aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires (Règlements 1935/2004 et 10/2011).