

Produit : **Marrons au sirop MS150**
 Code article : **4/4MS150**
 Format : Boite conserve 4/4

Poids net : **1050 g**
 Poids net égoutté : **600 g**
 Gencod : 3101740000484
 Code douanier : 20 08 99 49
 Provenance : produit fabriqué sur site à Aubenas, Ardèche, France

Descriptif du produit : Marrons calibrés, épluchés, cuits et longuement confits dans un sirop de sucres infusé par des gousses de vanille.
 Ces marrons de petit calibre sont adaptés au décor d'entremets individuels ou de coupes glacées. Ils peuvent également être glacés et servis en mignardise.



Liste des ingrédients : Marrons, sucre, sirop de glucose, gousse de vanille.

COMPOSITION ET ORIGINES

Ingrédients	Mis en œuvre pour 100g de produit fini	Matière première de l'ingrédient : nature et origine
Marrons	63.5 g +/-5%	Marrons <i>Castanea sativa</i> origine Italie (provinces de Naples, d'Avellino et de Salerne).
Sucre	46 g +/-5%	Betterave (UE), transformée en France
Sirop de glucose	31 g +/-5%	Amidon de maïs ou de blé (UE), transformé en France ou en Belgique
Gousse de vanille	0.15 g +/-5%	Vanille <i>Vanilla planifolia</i> (Madagascar), conditionnée en France

PROCEDE DE FABRICATION

1. Calibrage et tri des marrons
2. Incision mécanique et pelage
3. Emmaillotage des marrons sous tulle
4. Cuisson à l'eau
5. Confisage
6. Egouttage
7. Dépliage, tri et remplissage des boîtes
9. Jutage (sirop de couverture)
10. Sertissage
11. Pasteurisation

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Brix (°B) : 72 +/-1
 Matière sèche (%) : 76.2 +/-2
 a_w : 0.80 +/-0.02
 pH : 5.8 +/-0.2
 Viscosité du sirop : 1200 cps à 20°C, 120 cps à 80°C

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : marron brun
 Odeur : légèrement caramélisé
 Goût/Saveur : typique du marron, sucré
 Texture : fondante, fermeté agréable

VALEURS NUTRITIONNELLES (selon conformité UE)

Valeurs nutritives pour 100 g de produit fini :

Energie	1269 kJ
	303 kcal
Matières grasses	1.0 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	71 g
dont sucres	48 g
dont amidon	14 g
Fibres alimentaires	2.9 g
Protéines	1.1 g
Sel	0.02 g

Informations complémentaires:

acides gras trans	<0.01 g
cholestérol	0 mg
sodium	6.1 mg
sucres ajoutés	44.5 g
vitamine D	0 mcg
calcium	12.2 mg
fer	0.4 mg
potassium	249 mg

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	(m) Cible, limite de conformité	(M) Limite d'acceptabilité	Limite maximale
Microorganismes aérobies 30°C	UFC/g	100	10 000	300 000
Levures - Moisissures	UFC/g	<10	<10	100
Entérobactéries à 37°C	UFC/g	10	100	1 000
Escherichia Coli à B-glucoronidase positive	UFC/g	<1	1	<10
Anaérobies sulfitoréducteurs 46°C	UFC/g	<10	<10	10
Bacillus cereus	UFC/g	<100	1 000	10 000

Limite de conformité, cible (m) : concentration microbienne en dessous de laquelle les résultats sont considérés satisfaisants.

Limite d'acceptabilité (M) : concentration microbienne en dessous de laquelle les résultats sont considérés acceptables et sont tolérés.

Limite maximale : limite maximale prévue par le Re 2073/2005/CE, les recommandations de l'ANSES et/ou les critères FCD.

DECLARATION ALLERGENES

Liste des 14 allergènes majeurs selon la réglementation européenne en vigueur	Présence dans le produit	Présence sur même ligne de production	Présence dans l'usine	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	NON	NON	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés	NON	NON	NON	NON
Fruits à coque et produits dérivés	NON	NON	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg exprimé en SO ₂)	NON	OUI	OUI	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusque	NON	NON	NON	NON

ETIQUETAGE SPECIFIQUE

OGM	Ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés. Aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est donc nécessaire en vertu des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
IONISATION	Ce produit ne contient pas d'ingrédient ou d'additif ionisé et aucun traitement par ionisation n'intervient au cours de la fabrication de ce produit.
NANOMATERIAUX	Ce produit ne contient pas de substances à l'état nanoparticulaire.

CONTAMINANTS

PESTICIDES	Produit conforme au règlement européen 396/2005/CE et ses modifications.
METEAUX LOURDS	Produit conforme au règlement européen 2023/915. Nos résultats d'analyses effectuées une fois par an sont disponibles sur demande.
MYCOTOXINES	Produit conforme au règlement européen 2023/915.
EMBALLAGES	Les emballages en contact avec ce produit sont aptes au « contact alimentaire » et conformes à la réglementation en vigueur : règlement 1935/2004 CE, décret n° 2008-1469, loi française n° 2012-1442.

REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX

Ce produit est :

- ✓ exempt de gluten < 20 mg/kg
- ✓ exempt de sulfites < 10 mg/kg
- ✓ exempt de colorant
- ✓ exempt de conservateur
- ✓ exempt d'arôme artificiel
- ✓ exempt d'huile de palme
- ✓ exempt de matières grasses hydrogénées
- ✓ exempt d'alcool
- ✓ exempt de viande (porc, bœuf, volaille...)

Casher Certification : NON Compatible : OUI

Halal Certification : NON Compatible : OUI

Convient aux régimes alimentaires **végétarien** et **végétalien**.

IDENTIFICATION DU LOT ET CONSERVATION

Identification du numéro de lot : L 3 chiffres MS150 1 lettre 3 chiffres Ex : L 290 MS150 B053
 Emplacement n° lot : jet d'encre sur le fond de boîte
 Durée de vie totale (DDM) : 4 ans
 Emplacement DDM : jet d'encre sur le fond de boîte
 Inscription DDM : année.mois Ex : 2022.10

Conditions de conservation :

avant ouverture : stockage à température ambiante (produit de conserve)
 après ouverture : à conserver au frais entre 0°C et 10°C
 à consommer sous environ 30 jours après ouverture

CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Emballage primaire	Nature de l'emballage primaire :	Boîte fer blanc 4/4 (fond ouverture facile)	
	Matière en contact alimentaire :	verniss interne polyester sans Bisphénol A	
	Contenance :	850 ml	
	Poids net total :	1050 g	
	Poids net égoutté :	600 g	
	Poids brut (indicatif)* :	1137 g	
Emballage secondaire	Emballage secondaire :	Colis carton	
	Unités par colis :	12 boîtes	
	Poids net d'un colis :	12.6 kg	
	Poids brut d'un colis (indicatif)* :	14.4 kg	
	Dimensions du colis (L*I*h) :	31*21*25 cm	
Palettisation	Nombre de colis par couche :	12 colis	
	Nombre de couches par palette :	5 couches	
	Nombre de colis par palette :	60 colis	
	Dimensions de la palette (L*I*h) :	80*120*140 cm	dont 15 cm de hauteur palette
	Poids net d'une palette :	756 kg	
	Protection de la palette :	Palette filmée	
	Fiche identification palette :	Oui	

*les poids bruts sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la tare des divers emballages