

	FICHE TECHNIQUE	FT / 111000040000	INDICE
	CREME DE MARRONS A LA VANILLE Boîte 4/4	Création : 09/05/06 Mise à jour : 16/05/2014	H
		1/1	

1. DEFINITION

Crème de marrons à la vanille conditionnée en boîte 4/4 (850 ml) en fer blanc, vernis intérieur blanc et extérieur or, avec ouverture facile.

Fabriquée en France.

2. LISTE DES INGREDIENTS

Marrons, sucre, sirop de glucose, dextrose, eau, arôme naturel de vanille (0,3%).

Préparée avec 45g de marrons pour 100g de produit fini.

3. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

3.1 Caractéristiques organoleptiques

- ☞ Couleur : marron assez foncé.
- ☞ Odeur et goût : caractéristique de marrons et de vanille.
- ☞ Texture : homogène, non granuleuse.

3.2 Caractéristiques physico-chimiques

- ☒ Contenance : 850 ml
- ☒ Poids net : 1kg
- ☒ pH : 5.5 +/- 0.5
- ☒ Indice réfractométrique : 60 +/- 3

3.3 Caractéristiques bactériologiques

Produit stable après une épreuve d'incubation à 37°C et 55°C pendant 1 semaine (NF V08-408 / Microbiologie des aliments - Contrôle de stabilité des produits appertisés et assimilés) : *variation de pH entre témoin et produits étuvés < à 0.5 unités pH.*

3.4 Caractéristiques nutritionnelles moyennes

	Pour 100 g	Pour 1 portion (50 g)	% AQR* par portion
Energie (en kcal)	257	129	6%
Energie (en kJ)	1092	546	
Matières grasses	0,8g	<0.5g	<1%
Dont acides gras saturés	0,2g	0,1g	<1%
Glucides assimilables	60g	30g	12%
Dont sucres	41g	20,5g	23%
Fibres alimentaires	2,9g	1,5g	-
Protéines	1,1g	0,6g	1%
Sel	0,01g	0,01g	<1%

* AQR : Apports Quotidiens de référence pour un adulte type (8400 kJ – 2000 kcal)

Ce produit contient 20 portions de 50g

3.5 Autres caractéristiques

Produit non soumis à étiquetage OGM conformément aux règlements européens n° 1829/2003 et 1830/2003

Produit non ionisé

Pesticides et métaux lourds : conforme à la réglementation en vigueur.

Allergènes (selon Annexe III bis de la directive 2007/68/CE) : absence d'allergènes majeurs

4. MODE D'EMPLOI / CONDITIONS DE CONSERVATION

Prête à l'emploi. A consommer nature, en accompagnement de glace ou fromage blanc, ou encore sur des crêpes, des biscottes, des tartines... S'utilise également pour la réalisation de desserts.

Avant ouverture, à consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds. A conserver dans un endroit sec et tempéré.

Après ouverture, à conserver entre 0 et +4°C dans un récipient hermétiquement fermé et à consommer sous 3 jours.

5. CONDITIONS DE TRANSPORT ET DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)

Transport à température ambiante

DDM : 3 ans à partir de la date de fabrication en JJ MM AAAA

6. MARQUAGE

Sur l'un des fonds, impression jet d'encre : DDM, Heure / Minute de fabrication. Désignation abrégée du produit, Code emballer : EMB 56185

VALIDATION FICHE TECHNIQUE

APPROBATEUR : Directeur qualité

V. ELIES

Date : 16/05/2014