PONTHIER
DEPUIS 1946

FICHE TECHNIQUE	FTCOM 515 - R

BRISURES DE MARRONS CUITS SOUS VIDE
1KG x 10

INGREDIENTS

Brisures de marrons cuits sous vide 100%

VARIETE / ORIGINE

Variété / origine	Castanea sativa / UE/non UE (France et/ou Espagne et/ou Portugal et/ou Turquie)
Fabriquée en	France

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES - Selon plan de contrôle

Flore totale	≤1 000/g	Par numéro de lot
Entérobactéries	≤1/g	Par numéro de lot
Levures	≤100/g	Par numéro de lot
Moisissures	≤100/g	Par numéro de lot
E. coli	≤10/g	Par mois et par type de produit
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25g	Par mois et par type de produit
Salmonelles	Non détecté dans 25g	Par mois et par type de produit

RADIOACTIVITE

Conforme aux règlements (UE) n° 2020/1158, 2016/52 et 2021/1533 et leurs modifications

PESTICIDES ET METAUX LOURDS

Pesticides	Conforme au règlement (CE) n°396/2005 du 23/02/2005 et ses modifications
Contaminants	Conforme au règlement (UE) n°2023/915 du 25 Avril 2023 et ses modifications
Aflatoxines	Conforme au règlement (UE) n°2023/915 du 25 Avril 2023 et ses modifications

CERTIFICATIONS

IFS et BRC

Kasher et Halal

OGM	Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM	
Ionisation	Absence	
Allergènes	Ne contient pas d'allergène introduit volontairement (allergène majeur selon le règlement UE 1169/2011 et la FDA)	
Compatibilité	Ovo - lacto végétariens :	**Oui**
	Végétaliens :	**Oui**

PROCEDE THERMIQUE

Stérilisation

CONTROLES EFFECTUES SUR NOS PRODUITS A TOUT STADE DE L'ELABORATION

A réception	Contrôles visuels des matières premières (calibre, état sanitaire)
En cours de production	Contrôle qualié (calibre, couleur, état sanitaire)
Sur nos produits finis	Contrôle du poids. Contrôle bactériologique. Contrôle gustatif et visuel. Détection des corps étrangers.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg
Carton de 10 sachets de 1kg
70 cartons par palette100x120
49 cartons par palette80x120
Poids du carton : Poids net : 10Kg

PONTHIER
DEPUIS 1946

FICHE TECHNIQUE	FTCOM 515 - R

BRISURES DE MARRONS CUITS SOUS VIDE
1KG x 10

EMBALLAGE PRIMAIRE (BOITE, SACHET, SEAU, BOUTEILLE)

Dimensions	/
Code EAN 13	3228170725036
Nomenclature douanière	20081999

EMBALLAGE SECONDAIRE (CARTON)

Dimensions extérieures du carton	430 x 225 x 180
Volume du carton	/
Code EAN 14	13228170725033

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100G DE PRODUIT) SELON REGLEMENT (UE) N°1169/2011 et ses modifications

(les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité et les conditions de culture des fruits. Les données sont issues d'analyses ou de la table Ciqual)

Valeur énergétique en Kj/ 100g	751
Valeur énergétique en Kcal/100g	178
Matières grasses (g)	1
dont acides gras saturés (g)	0,2
dont acides gras trans (g)	0
Glucides assimilables (g)	36
dont sucres (g)	7,1
Protéines (g)	3,5
Sel (g)	0,1
Fibres alimentaires (g)	6,1
Humidité (g)	53
Matières sèches (g)	47
Vitamine D (µg/100g)	<0,3
Calcium(mg/100g)	18
Fer(mg/100g)	0,5
Potassium(mg/100g)	322

CONSERVATION ET UTILISATION

Température de stockage et de transport : Température ambiante

Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite de Consommation (DLC) DDM 456 jours

Conseils de préparation :
- Au Bain Marie : Placer le sachet dans une casserole d'eau frémissante pendant 5 minutes
-A la poêle : détacher grossièrement les morceaux de marrons les uns des autres et les réchauffer avec une noisette de matière grasse à feu doux pendant 5 minutes
-Au micro-ondes : Percer le sachet et réchauffer 2 minutes à forte puissance

A conserver dans un endroit frais.
Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours

Déjà cuits, ils sont prêts à l'emploi pour la confection de plats cuisinés ou pâtisseries. Ils accompagnent traditionnellement les viandes et les volailles.
Ils entrent également dans la composition de salades avec des pignons ou des noix, du magret séché ou des gésiers.
Tendres et savoureux, ils restent entiers lorsqu'ils sont réchauffés.

Date de création	Date de révision	N° et indice	Signatures	
25/10/2006	29/10/2026	FTCOM 515 - R	Directeur Général	Directrice Qualité