

# Châtaignes Cuites et Pelées BIO Stérilisées VAJRA

**PRODUIT** : Châtaignes issues de l'Agriculture Biologiques, pelées, cuites en bocaux.

Poids net du bocal : 320g.

Ingrédients : 100% Châtaignes issues de l'agriculture biologique (certification FR BIO 16).  
Garanti sans conservateur ni additif alimentaire. Naturellement Sans Gluten.

Emballage : Bocal 580 ml : verre Couvercle : capsule à visser.

Mode d'utilisation : Prêt à l'utilisation, froid ou chaud. Ouvrir le bocal, verser dans un récipient et faire réchauffer.

Durée de conservation : 48 mois.

Conditions de conservation : à conserver à température ambiante dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Après ouverture placer au réfrigérateur et consommer dans les 48h.

Origine : FRANCE

Process de fabrication : Réception (agrégé qualité) → Pelage (procédé de pelage à froid) → Parage (élimination manuelle des marrons malsains) → Pesée, Remplissage et Pose capsule → Traitement thermique (**stérilisation**) → Fardelage → Palettisation → Expédition.

Critères organoleptiques : Châtaignes entières, texture ferme, de couleur crème à marron, goût sucré caractéristique.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles pour 100g : 953 KJ (225 Kcal)

Matières grasses 1.0 g dont acides gras saturés 0.25 g / Glucides 48.8 g dont sucres 7.2 g / Fibres alimentaires 5.0 g / Protéines 2.7 g / Sel 0.007 g

OGM / Ionisation : produit garanti sans OGM et non ionisé.

Allergènes : La châtaigne ne figure pas sur la liste officielle des substances allergènes.

Critères microbiologiques :

Flore aérobie mésophile < 50.000 ufc/g

E.Coli < 10 ufc/g

Salmonelles : absence dans 25g

Logistique : Gencod Bocal : **37600 3246 460322**

Dimensions du bocal : 85 x 125 mm

Conditionnement	Pack de 6 bocaux de 420g
Type de palette en cm	80 x 120
Nombre de colis par palette	160
Nombre de bocaux par palette	960
Poids brut de la palette	605 kg
Poids net de la palette	307.20 kg
Hauteur de la palette	140 cm