



Roger Descours®

Code interne : DOY.PU.900
Gamme : DOY
N° FT : 64
Date MAJ : 26/04/2023

Page : 01/02

Purée de marrons / Chestnut puree DOY 900g

Composition produit fini / Composition

Marrons, eau Préparé avec 60g de marrons pour 100g de produit fini.

Ingrédient / Raw material

Origine / Origin

Marrons / Chestnuts	UE (Portugal, Italie, Espagne) / EU (Portugal, Italy, Spain)
Eau / Water	France

Procédé de fabrication / Production process

Cuisson - Cooking / Raffinage - Refining / Mise en poche - Filling of pouch / Soudage - Welding / Stérilisation - Sterilisation

Caractéristiques produit / Characteristics of the product

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic features

Couleur / Color	Beige
Odeur / Smell	Marron / Chestnut
Goût / Taste	Marron / Chestnut
Texture / Texture	Lisse / Smooth

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g /

Average nutritional values per 100g	
Energie (kJ) / Energy (kJ)	362 kJ
Energie (kcal) / Energy (kcal)	86 kcal
Matières grasses / Fat	0,7 g
Dont acides gras saturés / Of which saturated fat	0,1 g

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical features

Poids net (g) / Net weight	900	Glucides / Carbohydrate	16,7 g
PH / PH	5<5,5<6	Dont sucres / Of which sugar	3,2 g
Brix / Brix value	10 < 12 < 14	Fibres / Fibers	3,3 g
Poids net égoutté	0	Protéines / Proteins	1,5 g
		Sel / Salt	0,02 g

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological features

Stabilité / Stability Stable à 37°C et à 55°C / stable at 37°C and 55°C - Norme NFV08-408 AFNOR routine / Standard NFV08-408 AFNOR routine

Contaminants / Contaminants

Pesticides / Pesticids Produit conventionnel/ conventionnal product : en accord avec le règlement UE 396/2005 et ses modifications successives / In agreement with the Regulation 396/2005 EU
Produit biologique/ Organic product : en accord avec le règlement UE 2021/1165 et ses modifications successives / In agreement with the regulation 2021/1165 EU

Métaux lourds / Heavy metals En accord avec le règlement UE 1881/2006 et ses modifications successives /
Mycotoxines / Mycotoxins In agreement with the Regulation EU 1881/2006

OGM / GMO Absence d'utilisation de substance produite à partir de / ou avec des OGM / (règlement UE 1829-1830/2003)
No use of substance produced from / with GMO (regulation EU 1829-1830/2003)

Ionisation ; Additif ; Colorant ; Nanomatériaux ; Radioactivité /
Ionization ; additive ; colorant ; nanomaterial ; radioactivity Absence (règlement INCO 1169/2011) / Absence (regulation INCO 1169/2011)

Allergène / Allergen Ne contient pas d'allergène (règlement INCO 1169/2011) /
Does not contain allergens (regulation INCO 1169/2011)

Autres mentions / Others mentions -



Purée de marrons / Chestnut puree DOY 900g

Utilisation, conditions de stockage et de conservation / Usage and storage conditions

Utilisation / Product usage	A réchauffer à feu très doux, en accompagnement de viande, légume, farce, soupe ou dessert / Warm on very sweet fire, accompaniment to meat, vegetable, stuffing, soups or desserts
Avant ouverture / Before opening	A conserver à température ambiante - A l'abri de la chaleur, de l'humidité, et de la lumière / Ambient Temperature - Keep in away from heat, humidity and light
Après ouverture / After opening	Après ouverture : à conserver , dans un récipient fermé, au réfrigérateur et à consommer dans les 3 jours / After opening: keep in a closed container in the fridge and consume within 3 days

Conditionnement / Packaging

Emballage primaire / Primary packaging	Doypack
Emballage secondaire / Secondary packaging	Carton de 6 UVC / 6 units per carton

EAN UVC/UNIT :	3558370000535	DDM totale (mois) / shelf-life (month) :	36
EAN COLIS/CARTON :	33558370000536	DDM garantie (mois) / Guaranteed shelf-life (month) :	18
EAN PALETTE/PALLET :	23558370000539		
Type Palette / pallet type :	EUR 80/120		
Gerbable / Stackable :	Non		

	UVC/UNIT	PCB/CARTON	COUCHE/LAYER	PALETTE/PALLET
UVC/Units		6	54	702
Colis/Carton			9	117
Couches/Layers				13
Poids Net / Net weight (kg)	0,900	5,40	48,60	631,80