



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PRODUIT : CREME DE MARRONS 4/4 (1Kg net) et 5/1 (5kg net)

INGREDIENTS :

Marrons (50%) – Origine : France, Italie, Portugal, Espagne
 Sucre (50%) - Origine : Union Européenne
 Poudre de Vanille naturelle Bourbon (traces) – Origine : Madagascar

Absence d’OGM et d’ingrédients ionisés
 Transformation dans notre usine à Aubenas (France)

Degré brix 61.5 (+/- 2%) AW 0.91
 Sacharose 51,1 % PH 5.6

Date de Durabilité Minimale Totale : 48 mois
Date de Durabilité Minimale à réception : 30 mois

METHODE DE CONSERVATION :
 Avant ouverture : à température ambiante
 Après ouverture : conservation à 0/2°C pendant 10 jours

DONNEES LOGISTIQUES :

	4/4						5/1					
	Nombre	Poids net	Poids brut	Dimensions en cm			Nombre	Poids net	Poids brut	Dimensions en cm		
				L	l	h				L	l	h
UVC		1,0	1,10	9,9	9,9	12		5,0	5,38	15,5	15,5	24,5
CARTON	12 uvc	12,0	13,5	31,5	21	25	4 uvc	20,0	22,1	33	33	26,3
PALETTE	60 cartons	720	825	120	80	136	30 cartons	600	678	120	80	146
gencod uvc	3760132090061						3760132090078					
gencod carton	13760132090068						13760132090075					

MAJ : 18.07.16



MARRONS IMBERT
 Chemin du lac - B. P. 109 - 07202 Aubenas Cedex - France (Ardèche) -
 Tél : 04 75 35 13 39 Fax : 04 75 35 57 49