

**FICHE
TECHNIQUE**

Crème de Marrons

Réf : FT.CM.04

La crème de marrons est un mélange de pulpe de marrons et de sucres porté à la consistance appropriée. Elle s'apparente à une confiture, dans son mode de fabrication et son utilisation.

Page 1/2

Ingrédients mis en oeuvre

Cette fiche concerne les références produits suivantes :

1/4CM
1/2CM
4/4CM
5/1CM

Pour 100 g de produit fini

| | | |
|--------------------|--------|--------|
| Marrons | 44 g | +/-5% |
| Sucre (saccharose) | 44 g | +/-5% |
| Sirup de glucose | 5,5g | +/-5% |
| Extrait de vanille | 0,03 g | +/-10% |

Procédé de fabrication

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Triage | 6. Raffinage du mélange |
| 2. Nettoyage des fruits | 7. Cuisson |
| 3. Cuisson à la vapeur | 8. Ajout de l'extrait de vanille |
| 4. Séparation pulpe et écorce du fruit | 9. Emboîtage et sertissage |
| 5. Mélange pulpe et sirup de sucres | 10. Pasteurisation |

Analyse du produit fini

Caractéristiques physico-chimiques

| | | |
|---------------------------|-------|---------|
| Indice réfractomètre Brix | 60 | +3 |
| Matière sèche | 63,5% | +/-2 |
| a_w | 0,89 | +/-0,02 |
| pH | 5,7 | +/-0,2 |

Déclaration nutritionnelle

| Valeurs nutritionnelles pour : | 100g |
|--------------------------------|--------------------|
| Energie | 1059 kJ (253 kcal) |
| Matières grasses | 1 g |
| dont acides gras saturés | 0 g |
| Glucides | 59 g |
| dont sucres | 47 g |
| dont amidon | 8 g |
| Fibres alimentaires | 2 g |
| Protéines | 1 g |
| Sel | <0,01g |

Caractéristiques microbiologiques

| | Valeur cible (m) | Tolérance (M) | Seuil Critique |
|---|------------------|---------------|----------------|
| Microorganismes aérobies 30°C | /g | 100 | 10 000 |
| Levures | /g | <10 | 100 |
| Moisissures | /g | <10 | 100 |
| Coliformes 30°C (coliformes totaux) | /g | 10 | 1 000 |
| Coliformes thermotolérants croissant à 44°C | /g | <1 | 1 |
| Anaérobies sulfitoréducteurs 46°C | /g | <10 | 10 |
| Bacillus cereus | /g | <100 | 1000 |

Valeur cible (m) : concentration microbienne en dessous de laquelle les résultats sont considérés satisfaisants.

Tolérance (M) : concentration microbienne en dessous de laquelle les résultats sont considérés acceptables et sont tolérés.

Seuil Critique : limite maximale prévue par la législation ou les recommandations de l'AFSSA.

Allergènes

Cette fiche concerne les références produits suivantes :

1/4CM
1/2CM
4/4CM
5/1CM

| 14 allergènes majeurs | Présence intentionnelle dans le produit | Présence sur la même ligne de production | Présence dans l'usine | Risque de contamination croisée |
|---|---|--|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Céréales contenant du gluten* et produits à base de céréales, à l'exception notamment des sirops de glucose à base de blé. | NON | NON | NON | NON |
| 2. Crustacés et produits à base de crustacés | NON | NON | NON | NON |
| 3. Œufs et produits à base d'œufs | NON | NON | NON | NON |
| 4. Poissons et produits à base de poissons | NON | NON | NON | NON |
| 5. Arachides et produits à base d'arachides | NON | NON | NON | NON |
| 6. Soja et produits à base de soja | NON | NON | NON | NON |
| 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | NON | NON | NON | NON |
| 8. Fruits à coques** et produits à base de ces fruits | NON | NON | NON | NON |
| 9. Céleri et produits à base de céleri | NON | NON | NON | NON |
| 10. Moutarde et produits à base de moutarde | NON | NON | NON | NON |
| 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | NON | NON | NON | NON |
| 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10 mg/kg exprimée en SO ₂ | NON | NON | OUI | NON |
| 13. Lupin et produits à base de lupin | NON | NON | NON | NON |
| 14. Mollusques et produits à base de mollusques | NON | NON | NON | NON |

* blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées

**amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland

Contaminants

OGM : ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés. Aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est donc nécessaire en vertu des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

IONISATION : aucun traitement par ionisation n'intervient au cours de la fabrication de ce produit.

PESTICIDES : produit conforme à la réglementation en vigueur 396/2005/CE.

MÉTAUX LOURDS : produit conforme au règlement 629/2008/CE modifiant le Re 1881/2006/CE pour le plomb, le cadmium et le mercure. Nos résultats d'analyses sont les suivants :

| | |
|--------------------|--------------------|
| Arsenic <0,05mg/kg | Mercure <0,01mg/kg |
| Plomb <0,05mg/kg | Cadmium <0,01mg/kg |

Stockage et logistique

DLUO : 3 ans

Durée de vie après ouverture : 7 jours

Conditions de stockage avant ouverture : Température entre 2 et 30°C – Hygrométrie < 90%

Conditions de stockage après ouverture : A conserver au frais entre 0 et 6°C

| Code article | Gencod | Présentation | Poids brut | Poids net | Conditionnement | Colis/ couche | Couche/ palette | Colis/ palette |
|--------------|---------------|--------------|------------|-----------|-----------------|---------------|-----------------|----------------|
| 1/4CM | 3101740000033 | Boîte métal | 292 g | 250 g | Carton de 24 | 11 | 10 | 110 |
| 1/2CM | 3101740000026 | Boîte métal | 554 g | 500 g | Carton de 12 | 11 | 10 | 110 |
| 4/4CM | 3101740000019 | Boîte métal | 1087 g | 1000 g | Carton de 12 | 12 | 5 | 60 |
| 5/1CM | 3101740000064 | Boîte métal | 5380 g | 5000 g | Carton de 4 | 6 | 4 | 24 |



42 rue Paul Sabaton
07200 AUBENAS

Email : marrons@sabaton.fr
Tél. 04 75 87 83 83
Fax. 04 75 87 83 84

www.sabaton.fr