

Réf : FT.CM.05

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%
Eau	6,5 g	+/-5%
Sirop de glucose	5,5 g	+/-5%
Extrait de vanille	0,03 g	+/-10%

## Procédé de fabrication

1. Agréage et tri des marrons

2. Nettoyage des marrons

3. Cuisson à la vapeur

4. Séparation pulpe et écorce du fruit

5. Mélange pulpe et sirop de sucres

6. Raffinage du mélange

7. Cuisson

8. Ajout de l'extrait de vanille

9. Emboîtement et sertissage

10. Pasteurisation

## Analyse du produit fini

## Caractéristiques physico-chimiques

Indice réfractomètre Brix	60	+3
Matière sèche	64%	+/-2
$a_w$	0,89	+/-0,01
pH	5,8	+/-0,2

## Déclaration nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :	
Energie	1059 kJ (253 kcal)
Matières grasses	0,8 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	59 g
dont sucres	46 g
dont amidon	8,7 g
Fibres alimentaires	2,3 g
Protéines	1,4 g
Sel	<0,01 g

## 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	<10
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 SO2	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 au règlement européen 396/2005/CE et ses modifications.

**MÉTAUX LOURDS** : produit conforme au règlement européen 1881/2006/CE et ses modifications pour le plomb, le cadmium et le mercure. Nos résultats d'analyses sont les suivants :

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

**MYCOTOXINES** : produit conforme au règlement européen 1881/2006/CE et ses modifications.

## Stockage et logistique

**DLUO** : 3 ans

**Durée de vie après ouverture** : environ 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  
Z.A. La Plaine  
07200 AUBENAS

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

www.sabaton.fr