



FICHE TECHNIQUE

2 PLATEAUX DE 48 PETITS MACARONS CONGELES BRIDOR

(6 PARFUMS * 8 PIECES * 2 = 96 PIECES
DE 12 G)



Version 13

Page : 1/2

CODE PRODUIT : 33440

CODE EAN : 3419280023246



Photo non contractuelle

CONDITIONNEMENT

Format carton externe (L x l x h)	415mm*312mm*70mm	Pièces / carton	96
Poids net d'un carton	1,152 kg	Cartons / palette	132
Poids brut d'un carton	1,65 kg	Cartons / couche	6
Poids brut d'une palette	246 Kg	Couches / palette	22
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Hauteur totale	170 cm
		Type de palette	Euro palette

INGREDIENTS

Macarons Caramel beurre salé : Garniture caramel salé 33% (sucre, CREME liquide, eau, beurre de cacao, BEURRE doux, caramel aromatique 6% (sucre, eau), jus de citron, sel 0,3%), sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE 18%, blanc d'ŒUF, sucre, colorant : caramel ordinaire, purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), jus concentrés de betterave, d'acérola et de citron.

Macaron chocolat : Sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE 17%, chocolat noir 16% (pâte de cacao 58%, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), blanc d'ŒUF, LAIT demi-écrémé, sucre, BEURRE AOP Charentes-Poitou, poudre de cacao maigre, colorant : caramel ordinaire, jus concentrés de betterave, d'acérola et de citron, purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique).

Macaron citron : Sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE 19%, blanc d'ŒUF, BEURRE AOP Charentes-Poitou, sucre, crème anglaise (LAIT entier, sucre, jaune d'ŒUF, épaississants: amidon modifié de maïs - xanthane, arôme naturel de vanille, colorant : bêta-carotène naturel, graines de vanille épuisée), garniture citron 5% (sucre, citron 33%, sirop de glucose-fructose, eau, préparation concentrée de citron 3% (concentré de citron, régulateur d'acidité: acide citrique, huile essentielle de citron)), purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), colorant : lutéine.

Macaron Framboise : Garniture framboise 33% (brisure de framboise 38%, sucre, sirop de glucose-fructose, purée de framboise 16%, jus de citron, gélifiant: pectine), sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE 18%, blanc d'ŒUF, sucre, purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), colorant : carmins.

Macaron vanille : Sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE 19%, BEURRE AOP Charentes-Poitou, blanc d'ŒUF, sucre, crème anglaise (LAIT entier, sucre, jaune d'ŒUF, épaississants: amidon modifié de maïs - xanthane, arôme naturel de vanille, colorant : bêta-carotène naturel, graines de vanille épuisée), extrait de vanille 0.8% (sucre inverti, sirop de glucose, eau, préparation aromatisante (extrait de vanille), gousse de vanille broyée en grains 1%, épaississant : gomme xanthane), purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), poudre de vanille épuisée.

Macaron à la pistache, parfum pistache : Sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE 19%, blanc d'ŒUF, BEURRE AOP Charentes-Poitou, sucre, pâte de pistache 8% (PISTACHES 49%, sucre, eau, arôme), crème anglaise (LAIT entier, sucre, jaune d'ŒUF, épaississants: amidon modifié de maïs - xanthane, arôme naturel de vanille, colorant : bêta-carotène naturel, graines de vanille épuisée), purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), colorants : extrait de racine de curcuma, complexe cuivrique de chlorophylline avec sels de sodium, lutéine.

Allergènes : amande, lait, œuf, pistache, soja, traces d'autres fruits à coques

	FICHE TECHNIQUE 2 PLATEAUX DE 48 PETITS MACARONS CONGELES BRIDOR (6 PARFUMS * 8 PIECES * 2 = 96 PIECES DE 12 G)	
Version 13	Page : 2/2	

Convient aux végétaliens : non
OGM : néant

Convient aux végétariens : non
Ionisation :néant

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Caractéristiques microbiologiques	valeurs cibles	tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Escherichia Coli 44°C/g	<10/g	100/g	NF ISO 16649-2
Staphylocoques à coagulase positive 37°C/g	<100/g	1000/g	NF V 08-057-1
Bacillus cereus présomptif 30°C	<100/g	1000/g	NF EN ISO 7932
Salmonella /25g	absence/25g	absence/25g	MSRV 12/05-464 validée NF ISO 16140
Listéria monocytogenes /25g	absence/25g	absence/25g	Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)

DUREE ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 1 an à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage .

A conserver au congélateur à - 18°C *** avant utilisation.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Conservation pour un usage ménager :

* 4 jours au réfrigérateur

** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

Les produits sont prêts à être consommés.

Décongeler au moins 4 heures à +4°C avant le service et sortir 15 minutes avant le début de la dégustation.

Le produit peut rester 4 jours maximum avant le service, stocké au froid positif (à +4°C).

CARACTERISTIQUES

Produits surgelés	Dimensions En mm
macarons	Diam. : 40 ± 2 - Hauteur :26 ± 1 Poids : 12 ± 1 g
Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cuit)	Valeur énergétique : 1815 KJ – 435 Kcal Taux de matière grasse : 21.0 g <i>dont acides gras saturés : 7.30 g</i> Glucides : 53.2 g <i>dont sucres :51.4 g</i> Protéines : 7.0 g Sel : 0,28 g

Date de création : 16/08/12 Date de modification : 11/11/2020	Emetteur : Responsable laboratoire Vérificateur : RQ Approbateur : Responsable développement
--	--