



**TECHNISCHE ANGABEN**  
**SORTIMENT #2 TIEFGEKÜHLTEN „MACARON“**  
**(Mandelgebäck mit verschiedenen Füllungen)**  
**(6 Sorten\*8 Stücke\*2 Platte=96 Stücke 12g)**  
**BRIDOR URL - KLEINEN**



Version 13

Page : 2/2

**Geeignet für Veganer** : nein

**Geeignet für Vegetarier** : nein

**GVO**: Keine.

**Bestrahlung**: Keine.

**MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN**

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielwerte	Toleranzen	Verfahren des Analyselabors
Escherichia Coli 44°C/g	<10/g	100/g	NF ISO 16649-2
Staphylokokken (koagulase-positiv) 37 °C/g	<100/g	1000/g	NF V 08-057-1
Präsumptiver Bacillus cereus 30 °C	<100/g	1000/g	NF EN ISO 7932
Salmonellen/25 g	keine/25 g	keine/25 g	MSRV 12/05-464 anerkannt gemäß NF ISO 16140
Listerien/25 g	keine/25 g	keine/25 g	Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)

**LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG**

Mindesthaltbarkeitsdatum: 1 Jahr ab Zeitpunkt(Datum) auf der Verpackung bemerkte tiefgefrore.

Bis zur Verwendung bei -18 °C im Tiefkühlfach aufbewahren.

**AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.**

Aufbewahrung im Haushalt:

\*im Kühlschrank: 4 tags

\*\*im Tiefkühlfach bei -18 °C: Bis zum auf der Verpackung angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum

**ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG**

**Die Produkte sind bereit verbraucht zu sein.**

Auftauen 4 Uhr in +4°C vor dem Dienst auftauen und 15 Minuten ausgehen vor dem Anfang der Verkostung.

Das Produkt kann maximale 4 tags vor dem Dienst . bleiben, der im kalten Positiv eingelagert ist (in +4°C).

Tiefkühlprodukt	Größe in mm
Makrone	Durchmesser . : 40 ± 2 - Höhe :26 ± 1 gewicht. : 12 ± 1 g

Nährwertangaben (je 100 g gebackenes Produkt)	Brennwert : 1815 kJ - 435 Kcal Fett : 21.0 g <i>davon gesättigte Fettsäuren : 7.30 g</i> Kohlenhydrate : 53.2 g <i>davon Zucker : 51.4 g</i> Eiweiß : 7.0 g Salz : 0,28 g
--------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Erstellungsdatum : 16/08/12 Änderungsdatum : 11/11/2020	Verfasst von: Labormanager Überprüft von: Qualitätsmanager Abgenommen von: Entwicklungsmanager
------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------



# CARTA TÉCNICA ES

## 2 PLATOS DE 48 PEQUEÑOS

### MACARONS CONGELADAS BRIDOR

(6 PERFUMES \* 8 PIEZAS \* 2 = 96 PIEZAS DE 12 G)



Version 13

Page : 1/2

**Código del producto: 33440**

**Código ean : 3419280023246**



### ENVASADO

Formato caja exterior (l x an x al)	415mm*312mm*70mm	Unidades/caja	96
Peso neto de una caja	1,152 kg	Cajas/palé	132
Peso bruto de una caja	1,65 kg	Cajas/piso	6
Peso bruto de un palé	246 Kg	Pisos/palé	22
Medidas del palé	80 x 120 cm	Altura total	170 cm
		Tipo de palé	Euro palette

### INGREDIENTES

**Macaron de caramelo con mantequilla salada:** relleno de caramelo salado 33% (azúcar, NATA líquida, agua, manteca de cacao, MANTEQUILLA, caramelo aromático 6% (azúcar, agua), zumo de limón, sal 0,3%), azúcar glas (azúcar, fécula de patata), ALMENDRA en polvo 18%, clara de HUEVO, azúcar, colorante: color caramelo, puré de albaricoque (antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico), zumos concentrados de remolacha, de acerola y de limón.

**Macaron de chocolate:** azúcar glas (azúcar, fécula de patata), ALMENDRA en polvo 17%, chocolate negro 16% (pasta de cacao 58%, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), clara de HUEVO, LECHE semidesnatada, azúcar, MANTEQUILLA DOP Charentes-Poitou, cacao magro en polvo, colorante: color caramelo, zumos concentrados de remolacha, de acerola y de limón, puré de albaricoque (antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico).

**Macaron de limón:** azúcar glas (azúcar, fécula de patata), ALMENDRA en polvo 19%, clara de HUEVO, MANTEQUILLA DOP Charentes-Poitou, azúcar, crema pastelera (LECHE entera, azúcar, yema de HUEVO, espesantes: almidón modificado de maíz - goma xantana, aroma natural de vainilla, colorante: betacaroteno natural, semillas de vainilla seca), relleno de limón 5% [azúcar, limón 33%, jarabe de glucosa-fructosa, agua, concentrado de limón 3% (concentrado de limón, regulador de acidez: ácido cítrico, aceite esencial de limón)], puré de albaricoque (antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico), colorante: luteína.

**Macaron de frambuesa:** relleno de frambuesa 33% (migajas de frambuesa 38%, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, puré de frambuesa 16%, zumo de limón, gelificante: pectina), azúcar glas (azúcar, fécula de patata), ALMENDRA en polvo 18%, clara de HUEVO, azúcar, puré de albaricoque (antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico), colorante: carmines.

**Macaron de vainilla:** azúcar glas (azúcar, fécula de patata), ALMENDRA en polvo 19%, MANTEQUILLA DOP Charentes-Poitou, clara de HUEVO, azúcar, crema inglesa (LECHE entera, azúcar, yema de HUEVO, espesantes: almidón modificado de maíz - goma xantana, aroma natural de vainilla, colorante: betacaroteno natural, semillas de vainilla seca), extracto de vainilla 0,8% [azúcar invertido, jarabe de glucosa, agua, aromatizante (extracto de vainilla), vaina de vainilla triturada en granos 1%, espesante: goma xantana], puré de albaricoque (antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico), vainilla seca en polvo.

**Macaron de pistacho, sabor a pistacho:** azúcar glas (azúcar, fécula de patata), ALMENDRA en polvo 19%, clara de HUEVO, MANTEQUILLA DOP Charentes-Poitou, azúcar, pasta de pistacho 8% (PISTACHO 49%, azúcar, agua, aroma), crema pastelera (LECHE entera, azúcar, yema de HUEVO, espesantes: almidón modificado de maíz - goma xantana, aroma natural de vainilla, colorante: betacaroteno natural, granos de vainilla seca), puré de albaricoque (antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico), colorantes: extracto de raíz de cúrcuma, complejo cúprico de clorofilina con sales de sodio, luteína.

**Alérgenos:** almendra, leche, huevo, pistacho, soja, trazas de otros frutos secos