



TECHNICAL SPECIFICATIONS
2 TRAYS OF 48 SMALL FROZEN
MACAROONS BRIDOR
(6 FLAVOURS * 8 PIECES * 2 = 96 PIECES
OF 12 G)



Version 13

Page : 1/2

PRODUCT CODE : 33440

EAN CODE: 3419280023246



PACKAGING

Outer packaging format (l x w x h)	415mm*312mm*70mm	Items / carton	96
Net weight of one carton	1,152 kg	Cartons / pallet	132
Gross weight of one carton	1,65 kg	Cartons / layer	6
Gross weight of one pallet	246 Kg	Layers / pallet	22
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Total height	170 cm
		Pallet type	Euro palette

INGREDIENTS

Salted butter caramel macaron: Salted caramel filling 33% (sugar, single CREAM, water, cocoa butter, unsalted BUTTER, aromatic caramel 6% (sugar, water), lemon juice, salt 0.3%), icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 18%, EGG white, sugar, colouring agent: plain caramel, apricot purée (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid), concentrate of beetroot, acerola, and lemon juices.

Chocolate macaron: Icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 17%, dark chocolate 16% (cocoa paste 58%, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOYA lecithin, natural vanilla flavour), EGG whites, semi-skimmed milk, sugar, Charentes-Poitou PDO BUTTER, reduced fat cocoa powder, colouring agent: plain caramel, concentrate of beetroot, acerola, and lemon juices, apricot purée (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid).

Lemon macaron: Icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 19%, EGG whites, Charentes-Poitou PDO BUTTER, sugar, custard (whole MILK, sugar, EGG yolk, thickeners: modified corn starch - xanthan, natural vanilla flavours, colouring agent: natural beta-carotene, exhausted vanilla pods) lemon filling 5% (sugar, lemon 33%, fructose-glucose syrup, water, concentrated preparation of lemon 3% (lemon concentrate, acidity regulator: citric acid, lemon essential oil)), apricot purée (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid), colouring agent: lutein.

Raspberry macaron: Raspberry filling 33% (raspberry bits 38%, sugar, glucose-fructose syrup, raspberry purée 16%, lemon juice, gelling agent: pectin), icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 18%, EGG white, sugar, apricot purée (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid), colouring agent: carmines.

Vanilla macaron: Icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 19%, Charentes-Poitou PDO BUTTER, EGG whites, sugar, custard (whole MILK, sugar, EGG yolk, thickeners: modified corn starch - xanthan, natural vanilla flavours, colouring agent: natural beta-carotene, exhausted vanilla pods), vanilla extract 0.8% (inverted sugar, glucose syrup, water, flavour preparation (vanilla extract), crushed vanilla pods 1%, thickener: xanthan gum), apricot purée (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid), exhausted vanilla powder.

Pistachio macaron, pistachio flavor: Icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 19%, EGG whites, Charentes-Poitou PDO BUTTER, sugar, pistachio paste 8% (PISTACHIOS 49%, sugar, water, flavouring), custard (whole MILK, sugar, EGG yolk, thickeners: modified corn starch - xanthan, natural vanilla flavours, colouring agent: natural beta-carotene, exhausted vanilla seeds), apricot purée (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid), colouring agent: turmeric root extract, copper complexes of chlorophyllins with sodium salts, lutein.



Allergens: almond, milk, eggs, pistachio, soya, traces of other nuts

Suitable for vegans : no

Suitable for vegetarians : no

Without GMOs

No irradiation

	TECHNICAL SPECIFICATIONS 2 TRAYS OF 48 SMALL FROZEN MACAROONS BRIDOR (6 FLAVOURS * 8 PIECES * 2 = 96 PIECES OF 12 G)	
Version 13	Page : 2/2	

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Microbiological characteristics	target values	tolerances	Laboratory analysis methods
Escherichia Coli 44°C/g	<10/g	100/g	NF ISO 16649-2
Coagulase-positive staphylococci 37°C/g	<100/g	1000/g	NF V 08-057-1
Presumptive Bacillus cereus 30°C	<100/g	1000/g	NF EN ISO 7932
Salmonella /25g	absence/25g	absence/25g	MSRV 12/05-464 validated NF ISO 16140
Listeria monocytogenes /25g	absence/25g	absence/25g	Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)

STORAGE AND CONSERVATION

Optimal use-by date :1 year from the date of deep-freezing noted on the packaging

Store in the freezer at -18°C prior to use

NEVER REFREEZE A PRODUCT THAT HAS BEEN THAWED.

Conservation for household use:

* 4 days in the refrigerator

** in the freezer at -18°C: until the optimal use-by date stated on the packaging

RECOMMENDATIONS PRIOR TO USE

The products are ready to be consumed.

Defrost during 4 hours at +4°C before serving, and leave the products at ambient temperature during 15 minutes before the tasting.

The products have to be kept in a chilled storage (at +4°C), during maximum 4 days before serving.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product	Dimensions in mm
macaroon	Diam. : 40 ± 2 - Height :26 ± 1 Weight. : 12 ± 1 g

Nutritional value (for 100g of baked product)	Energy : 1815 KJ – 435 Kcal Fat : 21.0 g <i>of which saturated fatty acids : 7.3 g</i> Carbohydrates : 53.2 g <i>of which sugar : 51.4 g</i> Proteins : 7.0 g Salt : 0,28 g
--	---

Date of creation : 16/08/12 Date of modification : 11/11/2020	Written by : Quality Control Manager Checked by : Insurance Quality Manager Approved by : Development Manager
--	---



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



CARTA TÉCNICA ES

2 PLATOS DE 48 PEQUEÑOS

MACARONS CONGELADAS BRIDOR

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



Version 13

Page : 2/2

Apto para vegetarianos: no

Apto para vegetarianos: no

OGM: nada

Ionización: nada

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características microbiológicas	valores objetivo	tolerancias	Métodos del laboratorio de análisis
Escherichia Coli 44°C/g	<10/g	100/g	NF ISO 16649-2
Estafilococos coagulasa positiva 37°C/g	<100/g	1000/g	NF V 08-057-1
Bacilo cereus presunto 30°C	<100/g	1000/g	NF EN ISO 7932
Salmonella /25g	ausencia/25g	ausencia/25g	MSRV 12/05-464 validada NF ISO 16140
Listeria monocitogenes /25g	ausencia/25g	ausencia/25g	Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Fecha límite de utilización óptima: 1 año a partir de la fecha de congelación anotada sobre el embalaje.

Conservar en congelador a -18°C antes de su utilización

NO VOLVER A CONGELAR NUNCA UN PRODUCTO DESCONGELADO

Conservación para uso doméstico:

* 4 Días en el frigorífico

** en congelador a -18°C: hasta la fecha límite de utilización óptima indicada en el embalaje

CONSEJO DE UTILIZACIÓN

Los productos están dispuestos a ser consumidos.

Descongelar de 4 horas a +4°C antes del servicio y salir 15 minutos antes del principio de la degustación.

El producto puede quedarse 4 Días máximo antes del servicio, almacenado al frío positivo (a +4°C).

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado	Dimensiones en mm
Macaron	Diám. : 40 ± 2 - Alto :26 ± 1 Peso : 12 ± 1
Valores nutricionales (para 100 g de producto elaborado)	Energía : 1815 kJ - 435 Kcal Grasas :21.0 g <i>de las cuales, ácidos grasos saturados : 7.30 g</i> Hidratos de carbono : 53.2 g <i>de los cuales, azúcares : 51.4 g</i> Proteínas : 7.0 g Sal : 0,28 g

Fecha de creación: 16/08/12

Fecha de modificación: 11/11/2020

Emisor: Responsable del Laboratorio

Comprobador: Responsable de la Calidad

Aprobador: Responsable del desarrollo