


FICHE TECHNIQUE - TECHNICAL DATA

Produit/Product Dessert	Macaron 20G Violette Violet Macaron 20G	Code	1013	Date :	10/07/15
-----------------------------------	---	-------------	-------------	---------------	-----------------

Product Information

Size / (L x w x h -Ø) cm	Ø 4.5cm	
Net weight (g)/	20g + /-1.6g 1.295Kg	
Bar code EAN13	5425016610138	
Shelf life	14 months	
Storage conditions	- 18°C	
Production code example	60215 : = rouge le jour, = bleu la semaine, = vert l'année / red = for the day, blue = for the week, green= for the year	

Packaging

Type	Boite de stockage 70 macarons Storage box for 70 macarons	Boites/carton Unit/Box	8
Net weight of packaging (gr)	280g	Cartons/palette Box/Palette	28
External dimensions of the packaging (mm)	L :265 w :235 h :115	Palette type	euro
Type of packaging	Cover APET 5/10 and Base PS Black 4/10		

Ingredients

Dénomination / Description

biscuits à base d'amandes, fourrés à la ganache violette / biscuits made from almonds, with a violet ganache filling

Quantity (%)

Ingrédients: sucre(41,8%), amandes(17,8%), crème(15,13%), blanc d'œuf(12,85%), beurre de cacao(6,69%), lait entier en poudre(4,11%), amidon de maïs(0,89%), arôme violette(0,27%), épaississant (E412), lécithine de soja(0,09%), E120, E133, carraghénane, extrait naturel de vanille

Ingredients: sugar(41,8%), almonds(17,8%), room(15,13%), egg-white(12.85%), cocoa butter(6,69%), whole milk powder(4,11%), corn starch(0.89%), violet aroma(0,27%), thickener(E412), soya lecithin(0,09%), E120, E133, carrageenan, natural extract of vanilla

TECHNICAL DATA (continued)

Preparation

Si vous n'avez pas le temps de décongeler les macarons la veille dans le frigo :

Sortir les macarons 40 minutes avant de les déguster du congélateur, et les placer à température ambiante. Veiller à ce que les macarons soient bien dans leur emballage fermé, lors de la décongélation, afin que la condensation se forme sur l'emballage et non pas sur le macaron, ce qui rendrait la coque très humide.

Si vous avez le temps de décongeler les macarons la veille dans un frigo :

Il est préférable de décongeler les macarons qui proviennent du congélateur la veille, au frigo (2°-4°), durant 8 heures minimum, dans leur emballage fermé, et puis de les sortir 20 minutes avant de les déguster, du frigo, et les placer à température ambiante, dans leur emballage fermé.

Si les macarons sont conservés au frigo (2°-4°) :

Les sortir 20 minutes avant de les déguster du frigo, à température ambiante, dans leur emballage fermé.

If you don't have time to defrost the macarons overnight in the fridge :

Remove the macarons from the freezer 40 minutes before eating, and leave at room temperature. Make sure the packaging is intact and closed, so that while the macarons are defrosting, any condensation forms on the packaging and not on the macaron, which would make the shell very damp.

If you have time to defrost the macarons overnight in the fridge:

It is preferable to defrost frozen macarons overnight in the fridge (2°-4°), for a minimum of 8 hours, with the packaging closed, and then remove them from the fridge 20 minutes before eating, leaving them in their unopened packaging at room temperature.

If the macarons are kept in the fridge (2°-4°) :

Remove them from the fridge 20 minutes before eating, leave them in their unopened packaging at room temperature.

Utilisation attendue - Expected use

Prêt - Ready to eat.

Ne jamais recongeler un produit dégelé - Never refreeze a defrosted product.

Les macarons peuvent être conservés à température ambiante durant 48h maximum, à une température maximale de 20°

Macarons can be kept at room temperature (20° maximum) for 48 hours maximum.

Les macarons peuvent être conservés à une température de 12° durant 4 jours.

Macarons can be kept at a temperature of 12° for 4 days.

Public cible - Intended consumers

Tout public sauf nourrisson et personnes intolérantes aux allergènes cités ci-dessous

Everyone except nursing babies and people who are intolerant of the allergens listed below

Utilisation après décongélation - Use after defrosting

Après décongélation conserver au frais, 15j max à 0-4°C, ou 4 jours à 12°, ou 2 jours à 20°

After defrosting, keep in the fridge, 15 days max at 0-4°C, or 4 days at 12°, or 2 days at 20°

Caractéristiques-Characteristics	Target value (cfu/g)	Additional information	
G.tot. aerobic mesophilic bacteria	10 ^{E6}	Is this product certified as GM-free?	Yes
Enterobacteria	<10	Is this product subject to irradiation treatment?	No
E.coli	<10	Analysis produced	1 x year in an accredited lab
L.monocytogenes	Absence / 25 g	HACCP	Complete and operational
Salmonella	Absence/25 g	Functional traceability	Yes
Staphylococcus coagulase +	<10		
Sulfite-reducing anaerobes	<10		
Aw	0.767		

Allergènes - Allergen	Presence/Absence	Nutritional values	Average values per 100g
Lactose	1	Energy KJ/ Kcal	456/1907
Egg product	1	Fat	24,9g
Soya product	1	- of which saturated fat	8,8g
Gluten	2	Carbohydrates	51,5g
Peanuts	0	- of which sugars	45,3g
Nuts	1	Proteins	7,66g
Sesame	0	Salt	181mg
Fish	0		
Crustaceans	0		
Molluscs	0		
Sulfites	0		
Mustard	0		
Celery	0		
Groundnut	2		
Lupin bean	0		

1= allergen present in the product.

2= possible contamination/presence in the factory or the supplier's factory.