


FICHE TECHNIQUE - TECHNICAL DATA

Produit/Product Appetizer	Macaron 20G Truffe blanche-Noisettes de Piémont White Truffle-Piemont Hazelnuts Macaron 20G	Code	2102	Date :	10/07/15
-------------------------------------	--	-------------	-------------	---------------	-----------------

Product Information

Size / (L x w x h -Ø) cm	Ø 4cm	
Net weight (g)/	15g + /-0,8g 1Kg	
Bar code EAN13	5425016621028	
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 crème de truffe blanche et noisettes de Piémont / biscuits made from almonds, with a white truffle cream and Piemont Hazelnuts filling

Quantity (%)

Ingrédients: sucre(34,05%), amandes(18,04%), crème(17,96%), blanc d'œuf(13,03%), lait (6,34%), noisette(4,16%), jaune d'œuf(2,51%), crème de truffe blanche(2,3%) : champignons 80% (*Boleus Edulis*), huile d'olive extra vierge, truffe blanche (*Tuber Magnatum*) 3%, sel, herbes et épices, arôme de truffe, amidon de maïs(1,33%), E412, sel, épices, carraghénane, arômes

Ingredients: sugar(34,05%), almonds(18,04%), room(17,96%), egg-white(13,03%), milk(6.34%), hazelnut(4,16%), egg yolk(2,51%), white truffle cream(2,3%) : *Mushrooms 80% (Boleus edulis), extra virgin olive oil, white truffle (Tuber Magnatum) 3%, salt, herbs and spices, truffle aroma, corn starch(1,33%), E412 salt, spices, carrageenan, aromas*

TECHNICAL DATA (continued)

<p>Preparation</p> <p><i>Si vous n'avez pas le temps de décongeler les macarons la veille dans le frigo :</i> 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.</p> <p><i>Si vous avez le temps de décongeler les macarons la veille dans un frigo :</i> 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.</p> <p><i>Si les macarons sont conservés au frigo (2°-4°) :</i> Les sortir 20 minutes avant de les déguster du frigo, à température ambiante, dans leur emballage fermé.</p> <p><i>If you don't have time to defrost the macarons overnight in the fridge :</i> 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.</p> <p><i>If you have time to defrost the macarons overnight in the fridge:</i> 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.</p> <p><i>If the macarons are kept in the fridge (2°-4°) :</i> Remove them from the fridge 20 minutes before eating, leave them in their unopened packaging at room temperature.</p>
<p>Utilisation attendue - Expected use</p> <p>Prêt - Ready to eat. Ne jamais recongeler un produit dégelé - Never refreeze a defrosted product.</p>
<p>Public cible - Intended consumers</p> <p>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</p>
<p>Utilisation après décongélation - Use after defrosting</p> <p>Après décongélation conserver au frais, 12j max à 0-4°C After defrosting, keep in the fridge, 12 days max at 0-4°C</p>

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	0.77		

Allergènes - Allergen	Presence/Absence	Nutritional values	Average values per 100g
Lactose	1	Energy KJ/ Kcal	447/1865
Egg product	1	Fat	27,5g
Soya product	1	- of which saturated fat	10,7g
Gluten	2	Carbohydrates	42,9g
Peanuts	0	- of which sugars	37,1
Nuts	1	Proteins	8,07g
Sesame	0	Salt	523mg
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.