
	<h2>FICHE TECHNIQUE</h2> <h1>2 PLATEAUX DE 48 PETITS MACARONS</h1> <h2>CONGELES BRIDOR</h2> <h3>(6 PARFUMS * 8 PIECES * 2 = 96 PIECES DE 12 G)</h3>	
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	Emetteur : Responsable laboratoire
Date de modification : 11/11/2020	Vérificateur : RQ
	Approbateur : Responsable développement



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
--	---

	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 : 1/2	

Produktcode: 33440

Barcode : 3419280023246



VERPACKUNG

Format Außenkarton (L x B x H)	415mm*312mm*70mm	Stück/Karton	96
Nettogewicht eines Kartons	1,152 kg	Kartons/Palette	132
Bruttogewicht eines Kartons	1,65 kg	Kartons/Lage	6
Bruttogewicht einer Palette	246 Kg	Lagen/Palette	22
Abmessungen der Palette	80 x 120 cm	Gesamthöhe	170 cm
		Palettentyp	Euro palette

ZUTATEN

Macarons Karamell mit gesalzener Butter: Salzbutterm-Karamellfüllung 33 % (Zucker, SAHNE, Wasser, Kakaobutter, ungesalzene BUTTER, aromatisches Karamell 6 % (Zucker, Wasser), Zitronensaft, Salz 0,3 %), Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 18 %, EIWEISS, Zucker, Farbstoff: gewöhnliches Karamell, Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Saftkonzentrat von Roter Beete, Acerola und Zitrone.

Schokoladen-Macaron: Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 17 %, dunkle Schokolade 16 % (Kakaomasse 58 %, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), EIWEISS, teilentrahmte MILCH, Zucker, BUTTER GUB Charentes-Poitou, fettarmes Kakaopulver, Farbstoff: gewöhnliches Karamell, Saftkonzentrat von Roter Beete, Acerola und Zitrone, Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure).

Zitronen-Macaron: Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 19 %, EIWEISS, BUTTER GUB Charentes-Poitou, Zucker, englische Creme (VOLLMILCH, Zucker, EIGELB, Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke - Xanthan, natürliches Vanillearoma, Farbstoff: natürliches Beta-Karotin, Vanillemark (Vanillereste)), Zitronenfüllung 5 % (Zucker, Zitrone 33 %, Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, konzentrierte Zitronenzubereitung 3 % (Zitronenkonzentrat, Säureregulator: Zitronensäure, ätherisches Zitronenöl)), Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Farbstoff: Lutein.

Himbeer-Macaron: Himbeerfüllung 33 % (Himbeerstückchen 38 %, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Himbeerpüree 16 %, Zitronensaft, Geliermittel: Pektin), Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 18 %, EIWEISS, Zucker, Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Farbstoff: Karmin.

Vanille-Macaron: Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 19 %, BUTTER GUB Charentes-Poitou, EIWEISS, Zucker, englische Creme (VOLLMILCH, Zucker, EIGELB, Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke - Xanthan, natürliches Vanillearoma, Farbstoff: natürliches Beta-Karotin, Vanillemark (Vanillereste)), Vanilleextrakt 0,8 % (Invertzucker, Glukosesirup, Wasser, Aromaextrakte (Vanilleextrakt), zerstoßene Vanilleschote 1 %, Verdickungsmittel: Xanthan-Gummi), Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Pulver aus Vanilleresten.

Pistazien-Macaron, Pistaziengeschmack: Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 19 %, EIWEISS, BUTTER GUB Charentes-Poitou, Zucker, PISTAZIENMASSE 8 % (PISTAZIEN 49 %, Zucker, Wasser, Aroma), englische Creme (VOLLMILCH, Zucker, EIGELB, Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke - Xanthan, natürliches Vanillearoma, Farbstoff: natürliches Beta-Karotin, Vanillemark (Vanillereste)), Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Farbstoffe: Kurkumawurzelextrakt, Kupferchlorophyllin mit Natriumsalzen, Lutein.

Allergene: Mandel, Milch, Ei, Pistazie, Soja, Spuren anderer Schalenfrüchte

	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



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