

Nom du produit	Ref.	Poids	Usage	Date
15 Macarons Vanille Framboise	9008	100 g	Dessert	10-03-2020

Informations sur le produit			
Taille (mm / h - Ø)	55 - 80		
Poids net unitaire (g)	100	Variation +/- (g)	5
Durée de conservation	14 mois		
Conditions de stockage	Congélateur (-18°C)		
Explication du code produit	60215 : 6 = jour (1 à 7) ";" 02 = semaine (1 à 52) ";" 15 = année		



Emballage primaire (UVC)		Emballage secondaire (ES)	
Type	Tray + film dans boîte	Type	-
Composition	APET + carton	Dimensions (mm)	-
Poids net - brut	1500 1770	Nbr. d'UVC/ES	-
Dimensions (mm)	400 * 290 * 60	GTIN 14 (ITF)	03604388353870
GTIN 13 (EAN)	03604388353870	Poids net - brut	1500 1770

Palettisation			
Type de palette	Euro		
Hauteur palette (mm)	1710		
ES/couche	6		
Couches/palette	26	UVC/palette	156

Description
Coques de macaron garnie de crème mousseline vanille et de framboises entières, prêt à servir, congelé

Ingrédients
Ingrédients : Framboises (Espagne) 27,8%, sucre, AMANDES en poudre (USA) 12,3%, blanc d'ŒUFS*, LAIT entier, huiles végétales (beurre de karité, noix de coco, tournesol), jaune d'ŒUFS*, beurre (LAIT), inuline, crème (crème de LAIT, stabilisant E407), amidon modifié, blanc d'ŒUFS* en poudre, extrait de vanille, vanille de Madagascar, colorant E120, épaississants (E415, E412). Le produit peut contenir : soja et autres fruits à coque.

Préparation
Décongeler les macarons 4h au frigo entre 2°C et 7°C. Conserver maximum 4 jours au frigo (2°C-7°C), après décongélation.

Nom du produit	Ref.	Poids	Usage	Date
15 Macarons Vanille Framboise	9008	100 g	Dessert	10-03-2020

Utilisation et conservation	
Prêt à manger. Ne jamais recongeler un produit décongelé.	
Conservation maximale :	4 jours entre 2 et 7°C ;" 14 mois à -18°C

Public cible
Tout public sauf nourrissons et personnes allergiques (voir allergènes ci-dessous)

Caractéristiques	Valeurs cibles
G.tot.Aerobic mesophilic bacteria	< 1E+06 cfu/g
Lactobacillus	< 1E+06 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g
L.monocytogenes	absence/25g
Salmonella	absence/25g
Staphylococcus coagulase +	< 100 cfu/g
Sulfite-reducing anaerobes	< 10 cfu/g
aW	<0,77

Informations complémentaires	
Ce produit est-il certifié sans OGM ?	OUI
Ce produit fait-il l'objet d'un traitement contre l'irradiation ?	NON
Périodicité des analyses en laboratoire accrédité	2 fois / an
Certificat(s)	IFS supérieur, BRC A
Le système de traçabilité est-il fonctionnel ?	OUI

Allergènes	Code
Lait	2
Oeufs	2
Soja	1
Gluten	0
Fruits à coques	2
Sésame	0
Poisson	0
Crustacés	0
Mollusques	0
Sulfites	0
Moutarde	0
Céleri	0
Arachides	0
Lupin	0

Légende	
Présence	2
Contamination possible	1
Absence	0

Valeurs nutritionnelles		/100g	/unité
Energie	kJ	1262.59	1262.59
	kcal	302.06	302.06
Lipides	g	15.56	15.56
-- dont AG saturés	g	5.52	5.52
-- dont AG trans	g	0.00	0.00
Glucides	g	33.98	33.98
-- dont sucres	g	32.23	32.23
Fibres	g	3.85	3.85
Protéines	g	5.39	5.39
Sel	g	0.08	0.08

Contact		
VIGNISSE Julie	Tel: +32 4 388 10 13	Urgence: +32 492 16 90 85
LABRO Michaël	Tel: +32 4 325 13 30	Urgence: +32 474 35 27 75