



Fiche technique

Spezifikation

Macarons framboise

Himbeer-Macaron

Description commerciale/ Beschreibung :

Macaron rose garni d'une crème mousseline, accompagnée de framboises.
Rosa Macaron mit einer leichten Creme und ganzen Himbeeren.

Code produit et numéro EAN / Artikelnummer und EAN :

Numéro EAN du produit : 3770002782255

Code produit : Art Nr : 82255

Mise en œuvre / Auftauhinweis :

Sortir du congélateur, laisser décongeler 4 heures en chambre froide entre 0 et 4°C boîte fermée. Ouvrir la boîte puis servir. (Ne pas recongeler un produit décongelé)

Bei 0°- 4°C zirka 4 Stunden im geschlossenen Karton auftauen. (Nicht wieder einfrieren)

Liste d'ingrédients /Zutaten :

Macarons framboise : coque macaron (sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE, blanc d'OEUVE, sucre, colorant : E120), crème mousseline (LAIT, BEURRE, sucre, jaune d'OEUVE, farine de maïs, préparation pour crème pâtissière (amidon de maïs, arôme, colorant : E160b, E101), framboises 28%, sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre).

Himbeer Macaron Makronenschale (Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER, EIWEISS, Zucker, Farbstoff: E120), Mousseline-Creme (MILCH, BUTTER, Zucker, EIGELB, Maismehl, Gebäckcremezubereitung (Maisstärke, Aroma, Farbstoff: E160b, E101), Himbeeren 28%, Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke).

Pays d'origine / Herkunft :France Frankreich

Durée de vie / Haltbarkeit :

Avant décongélation Vor dem Auftauen	12 mois à -18°C / 12 Monate bei -18°C
Après décongélation Nach dem Auftauen	72h à +4°C / 72 Std bei +4°C

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptische Eigenschaften:

Critère /Kriterium	Spécification – tolérance / Spezifikation – Toleranz
Aspect / Aussehen	Couleur rose Rosa
Saveur / Geruch	Framboise / Himbeere



Fiche technique Spezifikation Macarons framboise Himbeer-Macaron

Texture /Textur	Crémeux, croquante / cremig, knusprig
-----------------	---------------------------------------

Caractéristiques microbiologiques / Mikrobiologie :

Critère /Kriterium	Spécification (m) / tolérance
Microorganisme aérobie à 30°C	< 1000000
Entérobactérie à 30°C	< 3000
Escherichia Coli à 37°C	< 30
Staphylocoques coagulase	< 100
Salmonelle	Absence / 25g

Valeurs nutritionnelles / Nährwerte :

	Valeurs pour 100 g
Calories / Kalorien	1065 kJ / 254 kcal
Matières grasses / Fett	12g
Dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	4.5g
Glucides / Kohlenhydrate	32g
Dont sucres / davon Zucker	29g
Protéines / Eiweiss	3.2g
Fibres / Balaststoffe	2.8g
Sel / Salz	0.06g

Caractéristiques physiques / Physische Kriterien :

Critère / Kriterium	Spécification / tolérance Spezifikation –Toleranz
Dimension (en cm) / Abmessung cm	Diam : 7 cm, hauteur : 4 cm Durchmesser 7cm, Höhe 4 cm
Poids (en g) / Gewicht	85g
Corps étranger / Fremdkörper	Absence – Keine

OGM / GMOS :

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Nicht kennzeichnungspflichtiges Produkt gemäß den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003

Ionisation :

Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant.
onisierung:
Keine Ionisationsbehandlung dieses Produkts und seiner Komponentenmaterialien



Fiche technique

Spéification

Macarons framboise

Himbeer-Macaron

Conditionnement / Verpackung :

Description Emballage produit / Beschreibung	Poids unitaire / Einzelgewicht	Quantité par carton / Stck pro Karton	Poids net carton / Nettogewicht Karton	Poids brut carton / Bruttogewicht Karton
Calage noir / Plasttray : 38*28.5*3*cm Carton blanc / Karton weiss : 38*28*7 cm	85 g	12	1020 g	1370 g

Palettisation / Palettenfaktor :

Carton/couche Kartons/ Lage	Couche/palette Lagen/Palette	Carton/palette Kartons/Palette
6	23	138

Allergènes / Allergene :

	Présence ou absence (précisez) Laut Rezeptur enthalten (J/N)	En cas de présence / Wenn vorhanden
		Composant concerné / Angabe der Zutat
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) / Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideprodukte (Weizen, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridsorten)	Absence /N	
Crustacés et produits à base de crustacés / Krustentiere und Krustentierprodukte	Absence N	
Œufs et produits à base d'œufs / Eier und Eiprodukte	Présence J	Jaunes d'œufs, blanc d'œufs Eigelb, Eiweiss
Poissons et produits à base de poissons / Fisch und Fischprodukte	Absence N	



Fiche technique

Spéification

Macarons framboise

Himbeer-Macaron

Arachides et produits à base d'arachides / Erdnüsse und Erdnussprodukte	Absence N	
Soja et produits à base de soja / Soja und Sojaprodukte	Absence N	
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) / Milch, Milchprodukte und Derivate (einschließlich Laktose und Milcheiweiß)	Présence J	Lait, beurre /Milch, Butter
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance) / Nüsse und daraus hergestellte Produkte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistaziennüsse, Macadamianüsse und andere Nüsse nach Ihrem Wissen)	Présence J	poudre d'amandes / Mandelpulver
Céleri et produits à base de céleri / Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Absence N	
Moutarde et produits à base de moutarde / Senf und Senfprodukte	Absence N	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesamsamen und Sesamsamenprodukte	Absence N	
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ / Sulfite und Schwefeldioxid in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO ₂	Absence N	
Mollusques et produits à base de mollusques / Weichtiere und Weichtierprodukte	Absence N	