



FICHE TECHNIQUE

2 PLATEAUX DE 48 PETITS MACARONS CONGELES BRIDOR

**(6 PARFUMS * 8 PIECES * 2 = 96 PIECES
DE 12 G)**



Version 09

Page : 1/2

CODE PRODUIT : 33440**CODE EAN : 3419280023246**

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, eau, beurre de cacao, BEURRE, caramel 7% (sucre, eau), jus de citron, sel 0.3%), sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE 18%, blanc d'OEUUF, sucre, poudre de cacao, purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique).

Macaron chocolat :

Sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE 17%, blanc d'OEUUF, LAIT demi-écrémé, sucre, chocolat noir 16% (pâte de cacao 58%, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), BEURRE AOP Charentes-Poitou, poudre de cacao, colorant caramel : E150d (conservateur : SULFITES), purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), colorant d'origine naturelle : carmine.

Macaron citron :

Sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE 19%, BEURRE AOP Charentes-Poitou, blanc d'OEUUF, sucre, crème anglaise (LAIT entier, sucre, jaune d'OEUUF, épaississants : amidon modifié - xanthane, arôme naturel vanille, colorant : extrait de racine de curcuma, graines de vanille épuisée, colorant : bêta carotène), garniture citron 5% (sucre, citron 56%, sirop de glucose-fructose, eau, préparation concentrée de citron 5% (concentré de citron, acidifiant: acide citrique)), purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), colorant d'origine naturelle : lutéine.

Macaron Framboise :

Garniture framboise 33% (framboise 47%, sucre, sirop de glucose-fructose, purée de framboise 20%, jus de citron, gélifiant: pectine), sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE 18%, blanc d'OEUUF, sucre, purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), colorant d'origine naturelle : carmine.

Macaron pistache :

Sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE 19%, blanc d'OEUUF, BEURRE AOP Charentes-Poitou, sucre, pâte de PISTACHE 8% (PISTACHE 49%, sucre, eau, arôme), crème anglaise (LAIT entier, sucre, jaune d'OEUUF, épaississants : amidon modifié - xanthane, arôme naturel vanille, colorant : extrait de racine de curcuma, graines de vanille épuisée, colorant : bêta carotène), purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), colorants : E131-E161b.

Macaron vanille : Sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDE 19%, BEURRE AOP Charentes-Poitou, blanc d'OEUUF, sucre, crème anglaise (LAIT entier, sucre, jaune d'OEUUF, épaississants : amidon modifié - xanthane, arôme naturel vanille, colorant : extrait de racine de curcuma, graines de vanille épuisée, colorant : bêta carotène), purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), extrait de vanille 0.6% (épaississant : gomme xanthane), vanille naturelle 0.1%.

Allergènes : amande, lait, œuf, pistache, soja, sulfites, traces d'autres fruits à coques**Convient aux végétaliens :** non**Convient aux végétariens :** non**OGM :** néant**Ionisation :** néant



FICHE TECHNIQUE

2 PLATEAUX DE 48 PETITS MACARONS CONGELES BRIDOR

(6 PARFUMS * 8 PIECES * 2 = 96 PIECES DE 12 G)



Version 09

Page : 2/2

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 :

* 48h 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 30 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 : 1851 KJ – 442 Kcal Taux de matière grasse : 22.0 g <i>dont acides gras saturés : 7.60 g</i> Glucides : 50.3 g <i>dont sucres : 48,3 g</i> Protéines : 8.97 g Sel : 0,098 g |
|--|---|

| | |
|-----------------------------------|---|
| Date de création : 16/08/12 | Emetteur : Responsable laboratoire |
| Date de modification : 16/12/2015 | 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 09

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 macaroon :

Salted caramel filling 33% (sugar, CREAM, water, cocoa butter, BUTTER, caramel 7% (sugar, water), lemon juice, salt 0.3%), icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 18%, EGG white, sugar, cocoa powder, apricot puree (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid).

Chocolate macaroon :

Icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 17%, EGG white, semi-skimmed MILK, sugar, dark chocolate 16% (cocoa paste 58%, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOYA lecithin, natural vanilla flavouring), Charentes-Poitou PDO BUTTER, cocoa powder, caramel colouring: E150d (preservative: SULPHITES), apricot puree (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid), colouring agent of natural origin: carmine.

Lemon macaroon :

Icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 19%, Charentes-Poitou PDO BUTTER, EGG white, sugar, custard (whole MILK, sugar, EGG yolk, thickeners: modified starch - xanthan, natural vanilla flavouring, colouring: turmeric root extract, exhausted vanilla seeds, colouring: beta carotene), lemon filling 5% (sugar, lemon 56%, glucose-fructose syrup, water, concentrated lemon preparation 5% (lemon concentrate, acidifier: citric acid)), apricot puree (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid), natural colouring: lutein.

Raspberry macaroon :

Raspberry filling 33% (raspberry 47%, sugar, glucose-fructose syrup, raspberry puree 20%, lemon juice, gelling agent: pectin), icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 18%, EGG white, sugar, apricot puree (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid), colouring agent of natural origin: carmine.

Pistachio macaroon :

Icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 19%, EGG white, Charentes-Poitou PDO BUTTER, sugar, PISTACHIO paste 8% (PISTACHIO 49%, sugar, water, flavouring), custard (whole MILK, sugar, EGG yolk, thickeners: modified starch - xanthan, natural vanilla flavouring, colouring: turmeric root extract, exhausted vanilla seeds, colouring: beta carotene), apricot puree (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid), colourings: E131-E161b.

Vanilla macaroon :

Icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 19%, Charentes-Poitou PDO BUTTER, EGG white, sugar, custard (whole MILK, sugar, EGG yolk, thickeners: modified starch - xanthan, natural vanilla flavouring, colouring: turmeric root extract, exhausted vanilla seeds, colouring: beta carotene), apricot puree (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid), vanilla extract 0.6% (thickener: xanthan gum), natural vanilla 0.1%



Allergens : Contains: almond, milk, egg, pistachio, soya, sulphites, traces of other nuts

Without GMOs

No irradiation

Suitable for vegans : no

Suitable for vegetarians : no

| | | |
|---|---|---|
|  | TECHNICAL SPECIFICATIONS 2 TRAYS OF 48 SMALL FROZEN MACAROONS BRIDOR (6 FLAVOURS * 8 PIECES * 2 = 96 PIECES OF 12 G) |  |
| Version 09 | | 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:

* 48h 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 30 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 : 1851 KJ – 442 Kcal Fat : 22.0 g <i>of which saturated fatty acids : 7.60 g</i> Carbohydrates : 50.3 g <i>of which sugar : 48.3 g</i> Proteins : 8.97 g Salt : 0,098 g |
|--|--|

| | |
|-----------------------------------|--|
| Date of creation : 16/08/12 | Written by : Quality Control Manager |
| Date of modification : 16/12/2015 | 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 09

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

Karamell- Macaron mit gesalzener Butter:

Salzbutter-Karamellfüllung 33 % (Zucker, SAHNE, Wasser, Kakaobutter, BUTTER, Karamell 7 % (Zucker, Wasser), Zitronensaft, Salz 0,3 %), Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 18 %, EIWEISS, Zucker, Kakaopulver, Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure).

Schokoladen- Macaron:

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 17 %, EIWEISS, HALBFETTMILCH, Zucker, Bitterschokolade 16 % (Kakaomasse 58 %, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), BUTTER GUB Charentes-Poitou, Kakaopulver, Karamell-Farbstoff: E150d (Konservierungsmittel: SULFITE), Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), natürlicher Farbstoff: Karmin.

Zitronen- Macaron:

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 19 %, BUTTER GUB Charentes-Poitou, EIWEISS, Zucker, Vanillesauce (VOLLMILCH, Zucker, EIGELB, Verdickungsmittel: modifizierte Stärke - Xanthan, natürliches Vanillearoma, Farbstoff: Kurkumawurzelextrakt, Vanillemark, Farbstoff: Beta-Karotin), Zitronengarnitur 5 % (Zucker, Zitrone 56 %, Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, konzentrierte Zitronenzubereitung 5 % (Zitronenkonzentrat, Säuerungsmittel: Zitronensäure)), Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), natürlicher Farbstoff: Lutein.

Himbeer- Macaron:


Himbeerfüllung 33 % (Himbeere 47 %, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Himbeerpüree 20 %, Zitronensaft, Geliermittel: Pektin), Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 18 %, EIWEISS, Zucker, Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), natürlicher Farbstoff: Karmin.

Pistazien- Macaron:

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 19 %, EIWEISS, BUTTER GUB Charentes-Poitou, Zucker, PISTAZIENMASSE 8 % (PISTAZIE 49 %, Zucker, Wasser, Aroma), Vanillesauce (VOLLMILCH, Zucker, EIGELB, Verdickungsmittel: modifizierte Stärke - Xanthan, natürliches Vanillearoma, Farbstoff: Kurkumawurzelextrakt, Vanillemark, Farbstoff: Beta-Karotin), Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Farbstoff: E131, Farbstoff : E161b.

Vanille- Macaron:

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 19 %, BUTTER GUB Charentes-Poitou, EIWEISS, Zucker, Vanillesauce (VOLLMILCH, Zucker, EIGELB, Verdickungsmittel: modifizierte Stärke - Xanthan, natürliches Vanillearoma, Farbstoff: Kurkumawurzelextrakt, Vanillemark, Farbstoff: Beta-Karotin), Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Vanilleextrakt 0,6 % (Verdickungsmittel: Xanthan-Gummi), natürliche Vanille 0,1 %.

| | | |
|--|---|--|
|  | TECHNISCHE ANGABEN SORTIMENT #2 TIEFGEKÜHLTEN „MACARON“ (Mandelgebäck mit verschiedenen Füllungen) (6 Sorten*8 Stücke*2 Platte=96 Stücke 12g) BRIDOR URL - KLEINEN |  |
| Version 09 | Page : 2/2 | |

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

Geeignet für Veganer : nein

Geeignet für Vegetarier : nein

GVO: Keine.

Bestrahlung: Keine.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

| Mikrobiologische Eigenschaften | Zielwerte | Toleranzen | Verfahren des Analyzelabors |
|--|------------|------------|---|
| 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: 48 Stunden

**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 30 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 : 1851 kJ - 442 Kcal Fett : 22.0 g <i>davon gesättigte Fettsäuren : 7.60 g</i> Kohlenhydrate : 50.3 g <i>davon Zucker : 48.3 g</i> Eiweiß : 8.97 g Salz : 0,098 g |
|--|---|

| | |
|--|--|
| Erstellungsdatum : 16/08/12 Änderungsdatum : 16/12/2015 | 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 09

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 y mantequilla salada:

Relleno de caramelo salado 33% (azúcar, NATA, agua, manteca de cacao, MANTEQUILLA, caramelo 7% (azúcar, agua), zumo de limón, sal 0,3%), azúcar glas (azúcar, fécula de patata), ALMENDRA en polvo 18%, clara de HUEVO, azúcar, cacao en polvo, puré de albaricoque (antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico).

Macaron de chocolate:

Azúcar glas (azúcar, fécula de patata), ALMENDRA en polvo 17%, clara de HUEVO, LECHE semidesnatada, azúcar, chocolate negro 16% (pasta de cacao 58%, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), MANTEQUILLA DOP Charentes-Poitou, cacao en polvo, colorante caramelo: E150d (conservante: SULFITOS), puré de albaricoque (antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico), colorante de origen natural: carmina.

Macaron de limón:

Azúcar glas (azúcar, fécula de patata), polvo de ALMENDRA 19 %, MANTEQUILLA DOP Charentes-Poitou, clara de HUEVO, azúcar, crema pastelera (LECHE entera, azúcar, yema de HUEVO, espesantes: almidón modificado - goma xantana, aroma natural de vainilla, colorante: extracto de raíz de cúrcuma, granos de vainilla seca, colorante: betacaroteno), relleno de limón 5 % [azúcar, limón 56 %, jarabe de glucosa-fructosa, agua, preparado concentrado de limón 5 % (concentrado de limón, acidulante: ácido cítrico)], puré de albaricoque (antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico), colorante de origen natural: luteína.

Macaron de frambuesa:

Relleno de frambuesa 33% (frambuesa 47%, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, puré de frambuesa 20%, 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 de origen natural: carmina.

Macaron de pistacho:

Azúcar glas (azúcar, fécula de patata), polvo de ALMENDRA 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 - goma xantana, aroma natural de vainilla, colorante: extracto de raíz de cúrcuma, granos de vainilla seca, colorante: betacaroteno), puré de albaricoque (antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico), colorantes: E131-E161b.

Macaron de vainilla:

Azúcar glas (azúcar, fécula de patata), polvo de ALMENDRA 19 %, MANTEQUILLA DOP Charentes-Poitou, clara de HUEVO, azúcar, crema pastelera (LECHE entera, azúcar, yema de HUEVO, espesantes: almidón modificado - goma xantana, aroma natural de vainilla, colorante: extracto de raíz de cúrcuma, granos de vainilla seca, colorante: betacaroteno), puré de albaricoque (antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico), extracto de vainilla 0,6 % (espesante: goma xantana), vainilla natural 0,1 %.



CARTA TÉCNICA ES

2 PLATOS DE 48 PEQUEÑOS

MACARONS CONGELADAS BRIDOR

(6 PERFUMES * 8 PIEZAS * 2 = 96 PIEZAS DE 12 G)



Version 09

Page : 2/2

Alérgenos : almendra, leche, huevo, pistacho, soja, sulfitos, trazas de otros frutos secos

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 | | | |
| Salmonella /25g | <100/g | 1000/g | NF EN ISO 7932 |
| Listeria monocitogenes /25g | ausencia/25g | ausencia/25g | MSRV 12/05-464 validada NF ISO 16140 |
| | 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:

* 48 h 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 30 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 : 1851 kJ - 442 Kcal Grasas :22.0 g <i>de las cuales, ácidos grasos saturados : 7.60 g</i> Hidratos de carbono : 50.3 g <i>de los cuales, azúcares : 48.3 g</i> Proteínas : 8.97 g Sal : 0,098 g |

Fecha de creación: 16/08/12

Fecha de modificación: 16/12/2015

Emisor: Responsable del Laboratorio

Comprobador: Responsable de la Calidad

Aprobador: Responsable del desarrollo



SCHEDA TECNICA
2 VASSOI DA 48 MINI MACARON
CONGELATI BRIDOR
(6 GUSTI * 8 PEZZI * 2 = 96 PEZZI DA 12 G)



Versione 09

Pagina: 1/2

CODICE PRODOTTO: 33440
3419280023246

CODICE EAN:



CONFEZIONAMENTO

| | | | |
|-------------------------------------|------------------|----------------|------------|
| Formato scatola esterna (L x l x h) | 415mm*312mm*70mm | Pezzi/scatola | 96 |
| Peso netto di una scatola | 1,152 kg | Scatole/pallet | 132 |
| Peso lordo di una scatola | 1,65 kg | Scatole/strato | 6 |
| Peso lordo di un pallet | 246 Kg | Strati/pallet | 22 |
| Dimensioni del pallet | 80 x 120 cm | Altezza totale | 170 cm |
| | | Tipo di pallet | Europallet |

INGREDIENTI

Macaron al caramello al burro salato

Ripieno al caramello salato 33% (zucchero, PANNA, acqua, burro di cacao, BURRO, caramello 7% (zucchero, acqua), succo di limone, sale 0,3%), zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), MANDORLE in polvere 18%, albume d'UOVO, zucchero, cacao in polvere, purea di albicocca (antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico).

Macaron al cioccolato:

Zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), MANDORLE in polvere 17%, albume d'UOVO, LATTE parzialmente scremato, zucchero, cioccolato fondente 16% (pasta di cacao 58%, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), BURRO DOP Charentes-Poitou, cacao in polvere, colorante caramello: E150d (conservante: SOLFITI), purea di albicocca (antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), colorante di origine naturale: carminio.

Macaron al limone:

Zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), MANDORLE in polvere 19%, BURRO DOP Charentes-Poitou, albume d'UOVO, zucchero, crema inglese (LATTE intero, zucchero, tuorlo d'UOVO, addensanti: amido modificato - xantano, aroma naturale di vaniglia, colorante: estratto di radice di curcuma, semi di vaniglia, colorante: beta-carotene), ripieno di limone 5% (zucchero, limone 56%, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, preparato concentrato di limone 5% (concentrato di limone, acidificante: acido citrico)), purea di albicocca (antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), colorante di origine naturale: luteina.

Macaron al lampone:

Ripieno al lampone 33% (lampone 47%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di lamponi 20%, succo di limone, gelificante: pectina), zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), MANDORLE in polvere 18%, albume d'UOVO, zucchero, purea di albicocca (antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), colorante di origine naturale: carminio.

Macaron al pistacchio:

Zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), MANDORLE in polvere 19%, albume d'UOVO, BURRO DOP Charentes-Poitou, zucchero, pasta di PISTACCHIO 8% (PISTACCHI 49%, zucchero, acqua, aromi), crema inglese (LATTE intero, zucchero, tuorlo d'UOVO, addensanti: amido modificato - xantano, aroma naturale di vaniglia, colorante: estratto di radice di curcuma, semi di vaniglia, coloranti: beta-carotene), purea di albicocca (antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), coloranti: E131-E161b.

Macaron alla vaniglia: Zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), MANDORLE in polvere 19%, BURRO DOP Charentes-Poitou, albume d'UOVO, zucchero, crema inglese (LATTE intero, zucchero, tuorlo d'UOVO, addensanti: amido modificato - xantano, aroma naturale di vaniglia, colorante: estratto di radice di curcuma, semi di vaniglia, colorante: beta-carotene), purea di albicocca (antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), estratto di vaniglia 0,6% (addensante: gomma di xantano), 0,1% vaniglia naturale.

Allergeni: mandorla, latte, uovo, pistacchio, soia, solfiti, tracce di altra frutta a guscio

Adatto ai vegani: no

Adatto ai vegetariani: no

OGM: nessuno

Ionizzazione: nessuna



SCHEDA TECNICA
2 VASSOI DA 48 MINI MACARON
CONGELATI BRIDOR
(6 GUSTI * 8 PEZZI * 2 = 96 PEZZI DA 12 G)



Versione 09

Pagina: 2/2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Caratteristiche microbiologiche | Valori target | Tolleranze | Metodi del laboratorio di analisi |
|--|---------------|--------------|---|
| Escherichia coli 44 °C/g | <10/g | 100/g | NF ISO 16649-2 |
| Stafilococchi coagulasi-positivi 37 °C/g | <100/g | 1.000/g | NF V 08-057-1 |
| Bacillus cereus presunto 30 °C | <100/g | 1.000/g | NF EN ISO 7932 |
| Salmonella /25 g | assente/25 g | assente/25 g | MSRV 12/05-464 convalidato NF ISO 16140 |
| Listeria monocytogenes /25 g | assente/25 g | assente/25 g | Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98) |

DURATA E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Data limite di utilizzo ottimale: 1 anno a partire dalla data di surgelazione riportata sulla confezione.

Conservare in freezer a -18 °C *** prima dell'uso.

NON RICONGELARE MAI UN PRODOTTO SCONGELATO.

Conservazione per uso domestico:

* 48 ore in frigorifero

** in freezer a -18 °C: fino alla data limite di utilizzo ottimale indicata sulla confezione

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

I prodotti sono pronti per il consumo.

Scongelare almeno 4 ore a 4 °C prima di servire e lasciare a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'inizio della degustazione.

Il prodotto può essere conservato per un massimo di 4 giorni a +4°C (freddo positivo).

CARATTERISTICHE

| | |
|--------------------|--|
| Prodotti surgelati | Dimensioni in mm |
| macaron | Diam. : 40 ± 2 - Altezza: 26 ± 1 Peso: 12 ± 1 g |

| | |
|--|--|
| Valori nutrizionali (per 100 g di prodotto cotto) | Valore energetico: 1.851 KJ – 442 Kcal Tasso di materie grasse: 22,0 g <i>di cui acidi grassi saturi: 7,60 g</i> Glucidi: 50,3 g <i>di cui zuccheri: 48,3 g</i> Proteine: 8,97 g Sale: 0,098 g |
|--|--|

| | |
|---|--|
| Data di creazione: 16/08/2012 Data di modifica: 16/12/2015 | Rilasciato da: Responsabile di laboratorio Controllato da: RQ Approvato da: Responsabile di sviluppo |
|---|--|



FICHA TÉCNICA

2 TABULEIROS DE 48 PEQUENOS MACARONS CONGELADOS BRIDOR (6 SABORES * 8 UNIDADES * 2 = 96 UNIDADES DE 12 G)



Version 09

Page : 1/2

CÓDIGO DO PRODUTO: 33440

CÓDIGO EAN: 3419280023246



ACONDICIONAMENTO

| | | | |
|-----------------------------------|------------------|----------------|--------------|
| Formato caixa externa (C x L x A) | 415mm*312mm*70mm | Unidades/caixa | 96 |
| Peso líquido de uma caixa | 1,152 kg | Caixas/paleta | 132 |
| Peso bruto de uma caixa | 1,65 kg | Caixas/camada | 6 |
| Peso bruto de uma paleta | 246 Kg | Camadas/paleta | 22 |
| Dimensões da paleta | 80 x 120 cm | Altura total | 170 cm |
| | | Tipo de paleta | Euro palette |

INGREDIENTES

Macaron de caramelo e manteiga com sal

Recheio de caramelo com sal 33% [açúcar, CREME, água, manteiga de cacau, MANTEIGA, caramelo 7% (açúcar, água), sumo de limão, sal 0,3%], açúcar pasteleiro (açúcar, fécula de batata), miolo de AMÊNDOA 18%, clara de OVO, açúcar, cacau em pó, puré de alperce (antioxidante: ácido ascórbico, acidificante: ácido cítrico).

Macaron de chocolate:

Açúcar pasteleiro (açúcar, fécula de batata), miolo de AMÊNDOA 17%, clara de OVO, LEITE meio-gordo, açúcar, chocolate negro 16% (pasta de cacau 58%, açúcar, manteiga de cacau, emulsionante: lecitina de SOJA, aroma natural de baunilha), MANTEIGA DOP Charentes-Poitou, cacau em pó, corante de caramelo: E150d (conservante: SULFITOS), puré de alperce (antioxidante: ácido ascórbico, acidificante: ácido cítrico), corante de origem natural: cochonilha.

Macaron de limão:

Açúcar pasteleiro (açúcar, fécula de batata), miolo de AMÊNDOA 19%, MANTEIGA DOP Charentes-Poitou, clara de OVO, açúcar, creme inglês (LEITE gordo, açúcar, gema de OVO, espessantes: amido modificado, xantana, aroma natural de baunilha, corante: extrato de raiz de açafrão-da-índia, sementes de baunilha esgotada, corante: betacaroteno), recheio de limão 5% [açúcar, limão 56%, xarope de glucose-frutose, água, preparação concentrada de limão 5% (concentrado de limão, acidificante: ácido cítrico)], puré de alperce (antioxidante: ácido ascórbico, acidificante: ácido cítrico), corante de origem natural: luteína.

Macaron de framboesa:

Recheio de framboesa 33% (framboesa 47%, açúcar, xarope de glucose-frutose, puré de framboesa 20%, sumo de limão, gelificante: pectina), açúcar pasteleiro (açúcar, fécula de batata), miolo de AMÊNDOA 18%, clara de OVO, açúcar, puré de alperce (antioxidante: ácido ascórbico, acidificante: ácido cítrico), corante de origem natural: cochonilha.

Macaron de pistácio:

Açúcar pasteleiro (açúcar, fécula de batata), miolo de AMÊNDOA 19%, clara de OVO, MANTEIGA DOP Charentes-Poitou, açúcar, pasta de PISTÁCIO 8% (PISTÁCIO 49%, açúcar, água, aroma), creme inglês (LEITE gordo, açúcar, gema de OVO, espessantes: amido modificado, xantana, aroma natural de baunilha, corante: extrato de raiz de açafrão-da-índia, sementes de baunilha esgotada, corante: betacaroteno), puré de alperce (antioxidante: ácido ascórbico, acidificante: ácido cítrico), corantes: E131-E161b.

Macaron de baunilha: Açúcar pasteleiro (açúcar, fécula de batata), miolo de AMÊNDOA 19%, MANTEIGA DOP Charentes-Poitou, clara de OVO, açúcar, creme inglês (LEITE gordo, açúcar, gema de OVO, espessantes: amido modificado, xantana, aroma natural de baunilha, corante: extrato de raiz de açafrão-da-índia, sementes de baunilha esgotada, corante: betacaroteno), puré de alperce (antioxidante: ácido ascórbico, acidificante: ácido cítrico), extrato de baunilha 0,6% (espessante: goma de xantana), baunilha natural 0,1%.

Alergénios: amêndoa, leite, ovo, pistácio, soja, sulfitos e vestígios de outros frutos de casca rija

Adequado para vegans: não

Adequado para vegans: não

OGM: não consta

Ionização: não consta



FICHA TÉCNICA

2 TABULEIROS DE 48 PEQUENOS MACARONS CONGELADOS BRIDOR (6 SABORES * 8 UNIDADES * 2 = 96 UNIDADES DE 12 G)



Version 09

Page : 2/2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Características microbiológicas | valores alvo | tolerâncias | Métodos do laboratório de análise |
|---|--------------|--------------|--------------------------------------|
| Escherichia Coli 44 °C/g | <10/g | 100/g | NF ISO 16649-2 |
| Estafilococos de coagulase positiva 37 °C/g | <100/g | 1000/g | NF V 08-057-1 |
| Bacillus cereus presumível 30 °C | <100/g | 1000/g | NF EN ISO 7932 |
| Salmonella /25g | ausência/25g | ausência/25g | MSRV 12/05-464 validada NF ISO 16140 |
| Listeria monocytogenes /25g | ausência/25g | ausência/25g | Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98) |

PRAZO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Data limite de utilização ótima: 1 ano a partir da data de congelação constante da embalagem.

Conservar no congelador a -18 °C *** antes de utilizar.

NUNCA VOLTAR A CONGELAR UM PRODUTO QUE JÁ TENHA SIDO DESCONGELADO.

Conservação para uso doméstico:

* 48h no frigorífico

** no congelador a -18 °C: até à data limite de utilização ótima indicada na embalagem

RECOMENDAÇÕES DE PREPARAÇÃO

Os produtos estão prontos a ser consumidos.

Descongelar pelo menos 4 horas a +4 °C antes de servir e retirar do frigorífico 30 minutos antes de consumir.

O produto conserva-se no máximo 4 dias antes de ser consumido, armazenado em local positivo (a +4 °C).

CARACTERÍSTICAS

| Produtos congelados | Dimensões em mm |
|---------------------|---|
| macarons | Diâm. : 40 ± 2 - Altura: 26 ± 1 Peso: 12 ± 1 g |

| | |
|--|---|
| Valores nutricionais (por 100 g de produto cozinhado) | Energia: 1851 kJ - 442 Kcal Lípidos: 22,0 g <i>dos quais ácidos gordos saturados: 7,60 g</i> Hidratos de carbono: 50,3 g <i>dos quais açúcares: 48,3 g</i> Proteínas: 8,97 g Sal: 0,098 g |
|--|---|

| | |
|--|---|
| Data de criação: 16/08/12 Data de modificação: 16/12/2015 | Emissor: Responsável pelo laboratório Verificador: Responsável pela qualidade Aprovador: Responsável pelo desenvolvimento |
|--|---|