

JULIETTE &amp; GABRIEL



mon macaron

## Fiche Technique Technical Sheet

Macaron caramel beurre salé fleur de sel de Guérande

Guérande flower sea salt Salted butter caramel macaron



### Ingrédients / Ingredients

Blanc d'œuf de poules élevées en plein air / egg white from free range hens

(FR)

**Coque macaron :** poudre d'AMANDES 33%, sucre glace (contient sucre, amidon de maïs), sucre, blanc d'ŒUF liquide pasteurisé, fibre de pomme de terre, blanc d'ŒUF en poudre pasteurisé, denrées alimentaires colorantes (concentré de paprika, carotte, concentré de carottes caramélisées et carotte).

**Garniture Macaron :** CREME pasteurisée, sirop de glucose, sucre, BEURRE demi-sel 12% (CREMES LAITIERES, sel, ferments LACTIQUES), LAIT, fibre de citrus, fleur de sel de Guérande 0.2%.

(EN)

**Macaron shell:** ALMOND powder 33%, icing sugar (with sugar, corn starch), sugar, pasteurized liquid EGG white, potato fiber, pasteurized powdered EGG white, coloring foodstuff (paprika concentrate, carrot, caramelized carrot concentrate and carrot).

**Macaron filling:** pasteurized CREAM, glucose syrup, sugar, semi-salted BUTTER 12% (MILK CREAMS, salt, LACTIC ferments), MILK, citrus fiber, flower sea salt from Guérande 0.2%.

### Conseils d'utilisation / Preparation Guidelines

(FR) Laisser décongeler 1h30 à 2h00 entre 0 et +4°C. Après décongélation et maintien à +4°C le produit se conserve 12 jours.

(EN) Let thaw 1h30 to 2h00 between 0 and + 4 ° C. After thawing and keeping at + 4 ° C, the product can be stored for 12 days

### Contamination allergènes fortuites

(sur la base du Règlement (UE) N° 1169/2011 - Annexe II) et règlement INCO:

### Fortuitous allergenic contamination

(on the basis of Regulation (EU) N° 1169/2011 - Annex II) and INCO regulation:

A : Absence ; P : Présence ; T : Traces possibles

Allergène Sur la base du règlement / on the basis of regulation : (UE) 1169/2011 Annexe II	A	P	T
Gluten /wheat	X		
Crustacés / Shellfish	X		
Œuf / Egg		X	
Poisson / Fish	X		
Mollusque / Molluscs	X		
Arachide / Peanut	X		
Soja /Soy	X		
Lait / Milk		X	
Fruits à coques / Nuts shell		X	
Lupin / Lupine	X		
Sésame / Sesame	X		
Moutarde / Mustard	X		
Céleri / Celery	X		
Sulfites / Sulfites	X		

Valeurs nutritionnelles moyennes Average nutritional values	Pour 100g
Energie Energy kJ	1859
kcal	444
Matières grasses (g) Fat	22
Dont acides gras saturés (g) Of which saturated fatty acids	7.1
Glucides (g) Carbohydrates	49
Dont sucres (g) Of which sugar	49
Fibres alimentaires (g) Dietary fiber	3.3
Protéines (g) Proteins	10
Sel (g) Salt	0.33

## Critères microbiologiques / *Microbiological criteria*

Nous garantissons que nos produits respectent les critères microbiologiques présentés ci-dessous

*We guarantee that our products meet the microbiological criteria presented below:*

PARAMETRES <i>PARAMETERS</i>	CRITERES SPECIFIQUES <i>SPECIFICS CRITERIA</i>
ESCHERICHIA COLI B-GLUCURONIDASE POSITIVE UFC/G	<10
BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS (30°C) UFC/G	<100
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS UFC/G	<10
SALMONELLA /25G	Absence
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE (37°C) /G	<100
LEVURES MOISSURES UFC/G	< 1000 (non applicable sur certaine recette)
FLORE AEROBIE MESOPHILES 30°C	100 000
LISTERIA MONOCYTOGENES /25G	Absence

OGM – Ionisation	GMO – Ionization
Règlement CE 1829/2003 et 1830/2003 Ingrédients étiquetables OGM : aucun Décision CE 2/99. Non traité par ionisation.	CE Regulation 1829/2003 and 1830/2003 Labelable GMO ingredients: none Decision CE 2/99. Not treated by ionization.

Caractéristiques générales / <i>General characteristics</i>		
DDM / <i>Shelf life</i>	24 Mois / <i>24 months</i>	(Après décongélation) 12 jours <i>(After thawing) 12 days</i>
Température de conservation / <i>Storage temperature</i>	-18°C	0-4°C

Informations logistiques / <i>Logistics information</i>			
Format <i>Size</i>	14g - 1401	20g - 2001	20g - DEM2001
Conditionnement <i>Packaging</i>	Alvéole de 35 macarons <i>Pack of 35 macarons</i>	Alvéole de 16 macarons <i>Pack of 16 macarons</i>	Alvéole de 16 macarons <i>Pack of 16 macarons</i>
Poids net de la boîte <i>Pack net weight</i>	490 g (brut / gross : 550g)	320 g (brut / gross : 349g)	320 g (brut / gross : 349g)
Poids net du colis <i>Case net weight</i>	1.960 kg (brut / gross : 2.46 kg)	2.560 kg (brut / gross : 3.058kg)	1.280 kg (brut / gross : 1.607 kg)
Colisage <i>Packing</i>	4 alvéoles/ carton <i>4 packs / case</i>	8 alvéoles/ carton <i>8 packs / case</i>	4 alvéoles /colis <i>4 packs / case</i>
Dimension colis / <i>case Size</i>	Colis VRAC : 272 x 238 x 208 mm (266g)		Demi colis : 270 x 240 x 108 mm (211g)
Palettisation <i>Paletization</i>	9 couches x 12 colis <i>9 layers x 12 cases</i>	9 couches x 12 colis <i>9 layers x 12 cases</i>	16 couches x 12 colis <i>16 layers x 12 cases</i>
EAN 13	3760238991224	3760238990418	3760238990135