

JULIETTE &amp; GABRIEL

FRANCE  
Macaron

mon macaron

Fiche Technique  
Technical Sheet

Macaron framboise

Raspberry macaron



## Ingrédients / Ingredients

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

(FR)

**Coque macaron :** poudre d'AMANDES 33%, sucre glace (sucre, amidon de maïs), sucre, blanc d'ŒUF liquide pasteurisé, fibre de pomme de terre, blanc d'ŒUF en poudre pasteurisé, denrée alimentaire colorante (acérola, betterave, citron), décor bille d'AMANDE.

**Garniture Macaron :** purée de framboise 55% (100% framboise), sucre, stabilisant : sorbitol, concentré de framboise déshydraté 2.2%, protéine de pomme de terre, gélifiant : pectines, fibre de citrus.

(EN)

**Macaron shell:** ALMOND powder 33%, icing sugar (sugar, corn starch), granulated sugar, pasteurized liquid EGG white, potato fiber, pasteurized powdered EGG white, coloring food stuff (acerola, beetroot, lemon), ALMOND bead.

**Macaron filling:** raspberry puree 55% (100% raspberry), sugar, stabilizer: sorbitol, dehydrated raspberry concentrate 2.2%, potato protein, gelling agent: pectin, citrus fiber.

## Conseils d'utilisation / Preparation Guidelines

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

(EN) Let thaw 1h30 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 Macaron Framboise Raspberry Macaron	Pour 100g
Energie Energy kJ	1472
kcal	350
Matières grasses (g) Fat	9.5
Dont acides gras saturés (g) Of which saturated fatty acids	0.7
Glucides (g) Carbohydrates	54
Dont sucres (g) Of which sugar	53
Fibres alimentaires (g) Dietary fiber	6.4
Protéines (g) Proteins	9.0
Sel (g) Salt	0.13

## 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 *PARAMETERS*

### CRITERES SPECIFIQUES *SPECIFICS CRITERIA*

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 MESOPHILE 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 / *General characteristics*

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 / *Logistics information*

Format <i>Size</i>	<b>14g</b> Référence 1406	<b>18g</b> Référence 2006	<b>18g</b> Ref: DEM2006
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)	288 g (brut / gross 317g)	288 g (brut / gross 317g)
Poids net du colis <i>Case net weight</i>	1.960 kg (brut / gross : 2.46 kg)	2.304 kg (brut / gross : 2.80kg)	1.152 kg (brut / gross 1.607kg)
Colisage <i>Packing</i>	4 alvéoles/ carton <i>4 alveolus / case</i>	8 alvéoles/ carton <i>8 alveolus / case</i>	4 alvéoles /colis <i>4 packs / case</i>
Dimension colis – <i>Case size</i>	Colis vrac 266g 272 x 238 x 208 mm	Colis vrac 266g 272 x 238 x 208 mm	Demi colis 211g 270 x 240 x 108 mm
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	3760238991217	3760238990449	3760238990067