

JULIETTE & GABRIEL

FRANCE
Macaron

mon macaron

Fiche Technique
Technical Sheet

Macaron Vanille Bourbon de Madagascar



Bourbon Vanilla from Madagascar Macaron

Ingrédients / Ingredients

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

(FR)

Coque macaron : poudre d'AMANDE 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, grains de vanille épuisée 0.1%

Garniture Macaron : CREME pasteurisée, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant : lécithines), BEURRE, poudre d'AMANDE 4.3%, gousses de vanille Bourbon de Madagascar 1.2%, fibre de citrus, pâte de gousses de vanille Bourbon de Madagascar 0.06%.

(EN)

Macaron shell: ALMOND powder 33%, icing sugar (with sugar, corn starch), sugar, pasteurized liquid EGG white, potato fiber, powdered pasteurized EGG white, exhausted vanilla beans 0.1%.

Macaron filling: pasteurized CREAM, white chocolate (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier: lecithin), BUTTER, ALMOND powder 4.3%, Bourbon vanilla beans from Madagascar 1.2%, citrus fiber, Bourbon vanilla pods paste from Madagascar 0.06%.

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	Pour 100g
Energie Energy kJ	1865
kcal	446
Matières grasses (g) Fat	23
Dont acides gras saturés (g) Of which saturated fatty acids	7.6
Glucides (g) Carbohydrates	49
Dont sucres (g) Of which sugar	44
Fibres alimentaires (g) Dietary fiber	2.7
Protéines (g) Proteins	10
Sel (g) Salt	0.11

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 MESOPHILE 30°C	100 000
LISTERIA MONOCYTOGENES /25G	Absence

OGM – Ionisation	GMO – Ionization
Règlement CE 1829/2003 et 1830/2003 Ingrédients étiquetables OGM : aucun	CE Regulation 1829/2003 and 1830/2003 Labelable GMO ingredients: none
Décision CE 2/99. Non traité par ionisation.	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>	14g - 1409	20g -2009	20g - DEM2009	
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	320 g	320 g	
Poids net du colis <i>Case net weight</i>	1.960 kg	2.560 kg	1.280 kg	
Colisage <i>Packing</i>	4 alvéoles/ colis <i>4 packs / case</i>	8 alvéoles/ colis <i>8 packs / 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	3760238991859	3760238990456	3760238990043	