



UN PLAISIR RAFFINÉ

**MACARON CHOCOLAT DECOR
GRUE DE CACAO
Ø 70 mm**

Date de création : **13/02/17**
Date de révision :
Objet :
Version : **1**
Référence doc. : **FT-MAG-07714**
Page : **Page 1 sur 5**

**PHOTO DU
PRODUIT**



COMPOSITION

Ingrédients	% du produit fini :	Allergènes
SUCRE GLACE (<i>Icing sugar</i>)	16,49%	
BLANC ŒUF LIQUIDE (<i>egg white</i>)	12,63%	Œuf (<i>egg</i>)
SUCRE SEMOULE (<i>sugar</i>)	11,00%	
CHOCOLAT NOIR (<i>black Chocolate</i>)	10,88%	Soja (<i>soya</i>)
CHOCOLAT LAIT (<i>milk chocolate</i>)	8,70%	lait, soja (<i>milk, soya</i>)
LAIT (<i>milk</i>)	8,70%	Lait (<i>milk</i>)
CREME UHT (<i>cream</i>)	6,53%	Lait (<i>milk</i>)
AMANDES BLANCHIES (<i>almonds</i>)	6,33%	fruit à coques (<i>fruit shells</i>)
NOIX DE CAJOU (<i>cashew nuts</i>)	6,05%	fruit à coques (\$
SIROP DE GLUCOSE (<i>glucose syrup</i>)	3,48%	
PREPARATION DERIVEE DU LAIT (<i>milk derivated based preparations</i>)	2,18%	Lait (<i>milk</i>)
SIROP DE SUCRE INVERTI (<i>sugar syrup</i>)	2,09%	
POUDRE DE CACAO EXTRA BRUTE (<i>cacao powder</i>)	1,65%	
SAUPOUDRE GRUE DE CACAO (<i>cacao dusting</i>)	1,50%	
BEURRE (<i>butter</i>)	0,87%	Lait (<i>milk</i>)
POUDRE DE CACAO BLACK EBONY	0,83%	
SATIAGEL	0,09%	

Traces : gluten, graines de sésame, arachide et autres fruits à coques

Traces : gluten, sesame seeds, peanuts and fruit shells

ZA La Croix Danet - 17 Rue de l'Avenir - 44140 GENESTON
Tél : 02.40.32.07.91 - Fax : 02.40.32.07.41
SIRET 480 202 787 00028 - APE 1071 A - DTVA INTRA : FR 69 480 202 787

Signature
Le :
13/02/17

Responsable Qualité

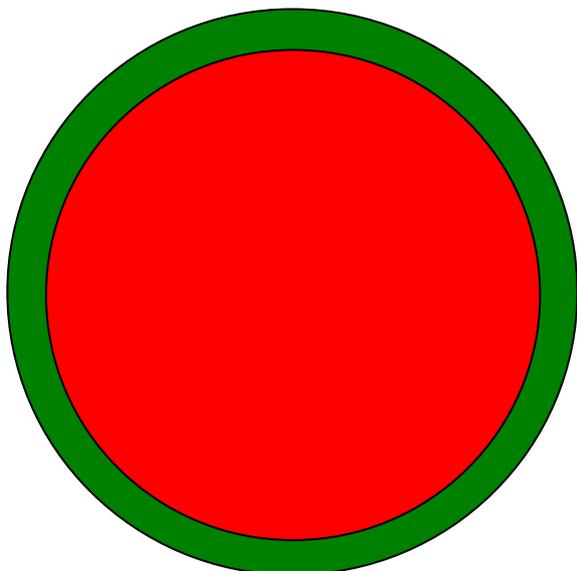


UN PLAISIR RAFFINÉ

MACARON CHOCOLAT DECOR GRUE DE CACAO Ø 70 mm

Date de création : **13/02/17**
Date de révision :
Objet :
Version : **1**
Référence doc. : **FT-MAG-07714**
Page : **Page 2 sur 5**

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT <i>Product characteristics</i>	Diamètre / <i>Diameter</i>	70 mm ± 5 mm
	Poids / <i>Weight</i>	330g / barquette (<i>trays</i>) 55g / pièce en moyenne (<i>per piece average</i>) (55% coques (shells) - 43.5% garniture (filling) – 1.5% saupoudrage tolérance+/- 10%)
	Couleur / <i>Color</i>	marron (brown)
	Texture	Macaron
	Odeur / <i>Odor</i>	Amande (almonds)
	Goût / <i>Taste</i>	Amande (almonds)



Le macaron placé sur ce dessin, la couleur rouge ne doit pas être visible tandis que la couleur verte doit rester visible.

Once placed on the drawing, the red color mustn't be visible, the green ring must be visible

SHEMA DE REMPLISSAGE DE LA BARQUETTE

Tray disposal

A compléter

ZA La Croix Danet - 17 Rue de l'Avenir - 44140 GENESTON
Tél : 02.40.32.07.91 - Fax : 02.40.32.07.41
SIRET 480 202 787 00028 - APE 1071 A - DTVA INTRA : FR 69 480 202 787

Signature
Le :
13/02/17

Responsable Qualité



UN PLAISIR RAFFINÉ

**MACARON CHOCOLAT DECOR
GRUE DE CACAO
Ø 70 mm**

Date de création : **13/02/17**
Date de révision :
Objet :
Version : **1**
Référence doc. : **FT-MAG-07714**
Page : **Page 4 sur 5**

Mise en œuvre <i>How to use</i>	Laisser décongeler la barquette au réfrigérateur 1 heure sans enlever le film plastique. Après avoir ôter le film, laisser ensuite 2 heures à température ambiante. <i>Let the macarons thaw in the fridge without taking off the plastic film during 1 hour.</i> <i>After removing the plastic film, let it 2 hours more at room temperature.</i>
Durée de conservation <i>Storage recommendations</i>	5 jours après décongélation à +4°C <i>After defrosting and maintained in chilled conditions (0/+4°C) maximum shelf life = 5 days</i>

OGM* GMO*	Non, certificat disponible sur demande <i>No GMO, available certificate on demand</i>
IONISATION	Non, certificat disponible sur demande <i>No ionisation, available certificate on demand</i>

* Réglementation CE 1829/2003 et 1830/2003

VALEURS NUTRITIONNELLES moyenne pour 100g NUTRITIONAL VALUES average per 100g Selon règlement UE n°1169/2011	Valeurs:	
	Energie (kJ/Kcal) /Energy	1809 kJ/432 kcal
	Matières grasses /Fats	20.4g
	dont acides gras saturés <i>Saturated fats</i>	8g
	dont acides gras trans / trans fat	0.05g
	Glucides / Carbohydrates	50.9g
	dont sucres / of wich sugars	49.4g
	Fibres Fibres / Fibers	4.4g
Protéines / Proteins	9g	
Sel / Salt	0.17g	

NORMES BACTERIOLOGIQUES	Paramètres	Méthodes	Critères
	Salmonelles/25g	BRD 07/11-12/05	Absence
	Staphylocoques coagulase+ /1g	NF V 08-057-1	100
	Escherichia Coli	NF EN ISO 16649-2	10
	Bacillus cereus présomptifs/g	NF EN ISO 7932	100
	Flore aérobie mésophile /1g	XP V08-034	100 000
Flore lactiques	NF ISO 15214/Spiral	A rechercher	

ZA La Croix Danet - 17 Rue de l'Avenir - 44140 GENESTON Tél : 02.40.32.07.91 - Fax : 02.40.32.07.41 SIRET 480 202 787 00028 - APE 1071 A - DTVA INTRA : FR 69 480 202 787	Signature Le : 13/02/17	Responsable Qualité 
---	----------------------------	--



UN PLAISIR RAFFINÉ

**MACARON CHOCOLAT DECOR
GRUE DE CACAO
Ø 70 mm**

Date de création : **13/02/17**
Date de révision :
Objet :
Version : **1**
Référence doc. : **FT-MAG-07714**
Page : **Page 5 sur 5**

Rapport flore/lactique		100
Listéria monocytogenes /25g	AES 10/3-09/00	Absence

ZA La Croix Danet - 17 Rue de l'Avenir - 44140 GENESTON
Tél : 02.40.32.07.91 - Fax : 02.40.32.07.41
SIRET 480 202 787 00028 - APE 1071 A - DTVA INTRA : FR 69 480 202 787

Signature
Le :
13/02/17

ResponsableQualité