



4.10 / Pr01/ EM012/ 02-02-18/b

Product specification

MACARONS CHOCOLATE COLOUR 35 MM

1) PRODUCT INFORMATION

/ PRODUCT NAME : macarons de paris – colour chocolate

/ PRODUCT DESCRIPTION : macarons 35 mm with cocoa powder (chocolate colour)

/ INGREDIENTS:

Sugar, **almonds** 24%, **egg** white, fat-reduced cocoa powder, starch, preservative (E200 sorbic acid), colour (E120 carmine).

May contain **milk, gluten, peanuts** and other **nuts**.

/ SHELF LIFE : 12 months after the day of production

2) PRODUCT PROPERTIES

/ PHYSICAL PROPERTIES:

Attribute	Acceptable limits
Dimensions	
- diameter	35 mm \pm 5
Weight (of 1 piece)	3 g \pm 0,5

/ CHEMICAL PROPERTIES

Attribute	Acceptable limits
Absence of toxic products : according the Belgian and European regulations	
Absence of objects foreign to the product	

/ ORGANOLEPTICAL PROPERTIES

Appearance : round smooth shape with irregular edges

Colour : brown

Flavour: typical flavour of macaron with almonds

Taste : typical taste of macaron with almonds

Poppies International NV
Kasteelstraat 29
B- 8980 Zonnebeke

Tel : +32 / (0) 57 46 02 00
Fax : +32 / (0) 57 46 02 02
e-mail : info@poppies.com
<http://www.poppies.com>

Made on 21-05-2021

Version 11

Page 1/3



4.10 / Pr01/ EM012/ 02-02-18/b

Product specification

MACARONS CHOCOLATE COLOUR 35 MM

/ MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Total Viable Count	< 10000 / g
E-coli	< 100 / g
Staphylococcus aureus	< 1000 / g
Yeasts	< 1000 / g
Moulds	< 1000 / g
Salmonella	Abs / 25 g
Listeria monocytogenes	Abs / 25 g

3) ALLERGENS

	Present as ingredient	Cross contamination possible?
Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut.	-	+
Crustaceans and products thereof	-	-
Eggs and products thereof	+	+
Fish and products thereof	-	-
Peanuts and products thereof	-	+
Soybeans and products thereof	-	-
Milk and products thereof	-	+
Nuts	+	+
Almonds	+	+
Hazelnuts	-	+
Walnuts	-	-
Cashews	-	-
Pecan nuts	-	-
Brazil nuts	-	-
Pistachio nuts	-	+
Macadamia nuts	-	-
Celery and products thereof	-	-
Mustard and products thereof	-	-
Sesame seeds and products thereof	-	-
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂	-	-
Lupin and products thereof	-	-
Molluscs and products thereof	-	-

/ SUITABLE FOR :

- Vegetarians no
- Veganists no
- Kosher : no

Poppies International NV
Kasteelstraat 29
B- 8980 Zonnebeke

Tel : +32 / (0) 57 46 02 00
Fax : +32 / (0) 57 46 02 02
e-mail : info@poppies.com
<http://www.poppies.com>

Made on 21-05-2021

Version 11

Page 2/3



4.10 / Pr01/ EM012/ 02-02-18/b

Product specification

MACARONS CHOCOLATE COLOUR 35 MM

/INFORMATION CONCERNING GENETICALLY MODIFIED RAW MATERIALS / ADDITIVES / OTHER RESOURCES

The product is conform the European regulation 1829/2003 and 1830/2003 en needs no additional mentioning in relation to genetically modified organisms.

/ INFORMATION CONCERNING RAW MATERIALS TREATED BY IONISATION OR RADIATION

The product and its ingredients are not treated by ionisation or radiation.

4) PACKAGING INFORMATION

Bulkpackaging : trays with macarons in a plastic bag in an outer case (388 x 290 x 69mm)

5) PRESERVATION CONDITIONS (CLOSED PACKAGING)

Store in a dry place and keep away from heat

6) NUTRITIONAL VALUES

/ EUROPEAN NUTRITIONAL VALUES (average values)

Attribute	on 100 g product
Energy	
kJ	2001
Kcal	477
Fat (g)	18
Of which saturates (g) :	1,6
Carbohydrate (g):	65
Of which sugars (g) :	65
Fibres (g):	3,3
Protein (g)	12
Salt (g)	0,12

Poppies International NV
Kasteelstraat 29
B- 8980 Zonnebeke

Tel : +32 / (0) 57 46 02 00
Fax : +32 / (0) 57 46 02 02
e-mail : info@poppies.com
<http://www.poppies.com>

Made on 21-05-2021

Version 11

Page 3/3



4.10 / Pr01/EM012f/02-02-18/b

Spécification Produit fini**MACARONS COULEUR CHOCOLAT 35 MM****1) DONNEES GENERALES DU PRODUIT**

/ NOM DU PRODUIT: macarons de paris - couleur chocolat

/ DESCRIPTION DU PRODUIT : macarons 35 mm, biscuit aux amandes avec cacao en poudre (couleur chocolat), non fourrés

/ INGRÉDIENTS:

Sucre, **amandes** 24%, blanc **d'œuf**, cacao maigre en poudre, amidon, conservateur (acide sorbique E200), colorant (cochenille E120).*Peut contenir du lait, gluten, arachides et d'autres fruits à coque.*

/ DATE LIMITE DE CONSOMMATION: 12 mois après la date de production

2) CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

/ CARACTERISTIQUES PHYSIQUES:

Paramètres	Norme
Dimensions	
- diamètre	35 mm \pm 5
Poids par pièce	3 g \pm 0,5

/ CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

Paramètres	Norme
Absence de produits toxiques: conforme à la législation Belge et Européenne en vigueur	
Absence d'objets étrangers	

/ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Vue générale: biscuit égale avec des bords irréguliers

Couleur: brun

Odeur: odeur typique de macaron aux amandes

Goût: goût typique de macaron aux amandes

/ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore aerobe totale	< 10000 / g
E-coli	< 100 / g
Staphylococcus aureus	< 1000 / g
Levures	< 1000 / g
Moississures	< 1000 / g
Salmonella	Absent / 25 g
Listeria monocytogenes	Absent / 25 g

3) ALLERGENES

	Présent en tant qu'ingrédient	Contamination croisée possible ?
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine, épeautre, kamut)	-	+
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Œufs et produits à base d'œufs	+	+
Poissons et produits à base de poissons	-	-
Arachides et produits à base d'arachides	-	-
Soja et produits à base de soja	-	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	+
Fruits à coque à savoir:	+	+
Amandes	+	+
Noisettes	-	+
Noix	-	-
Noix de cajou	-	-
Noix de pécan	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistaches	-	+
Noix de Macadamia ou du Queensland	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-

/ CONVIENT POUR :

- Végétariens : Non
- Végétaliens : Non
- Kosher : Non



4.10 / Pr01/EM012f/02-02-18/b

Spécification Produit fini**MACARONS COULEUR CHOCOLAT 35 MM****/ INFORMATION CONCERNANT LES MATIERES PREMIERES / ADDITIFS
GENETIQUEMENT MANIPULES**

Le produit est conforme à la réglementation européenne 1829/2003 et 1830/2003 et n'oblige pas de mention supplémentaire concernant les OGM

/ INFORMATION CONCERNANT DES INGREDIENTS IONISES OU IRRADIES:

Le produit et ses ingrédients n'ont pas reçu de traitement d'ionisation ou d'irradiation.

4) EMBALLAGE

- Emballage en vrac : macarons dans des blisters dans un sac en plastique et dans un carton (388 x 290 x 69mm)

5) CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

6) VALEURS NUTRITIONNELLES**/ VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

Paramètres	Pour 100 g de produit
Energie	2001 kJ / 477 kcal
Matières grasses	18 g
dont saturées	1,6 g
Glucides	65 g
dont sucres	65 g
Fibres	3.3 g
Protéines	12 g
Sel (g)	0,12 g