



4.10 / Pr01/EM014f/02-02-18/b

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

/ NOM DU PRODUIT: macarons de paris- couleur fraise

/ DESCRIPTION DU PRODUIT : macarons 35 mm, biscuit aux amandes avec la couleur fraise, non fourrés

/ INGRÉDIENTS:

Sucre, **amandes** 25%, blanc **d'œuf**, amidon, conservateur (acide sorbique E200), colorant (cochenille E120).*Peut contenir du lait, gluten, d'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 ± 5
Poids par pièce	3 g ± 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: rose, rouge clair

Odeur: odeur typique de macaron aux amandes

Goût: goût typique de macaron aux amandes

Spécification Produit fini

MACARONS COULEUR FRAISE 35 MM

/ 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/EM014f/02-02-18/b

Spécification Produit fini**MACARONS COULEUR FRAISE 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	2016 kJ / 480 kcal
Matières grasses	18 g
dont saturées	1,5 g
Glucides	67 g
dont sucres	67 g
Fibres	3,0 g
Protéines	11 g
Sel (g)	0,13 g