PMSweet SRL
Rue César de Paepe, 59
B-4683 Vivegnis

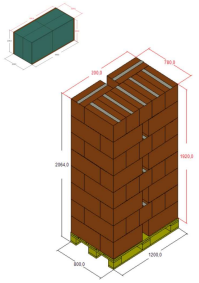
Tel : +32(0)4 388 10 13
Fax: +32(0)4 228 02 23
Email: info@pmsweet.be

Nom du produit	Ref.	Poids	Usage	Date
70 Macarons Praliné 20g	1012	20g	Dessert	13-10-2021

Informations sur le produit			
Taille (mm / h - Ø)	25 - 45		
Poids net unitaire (g)	20	Variation +/- (g)	1,6
Durée de conservation	14 mois		
Conditions de stockage	Congélateur (-18°C)		
Explication du code produit	60215 : 6 = jour (1 à 7) ";" 02 = semaine (1 à 52) ";" 15 = année		

Emballage primaire (UVC)			Emballage secondaire (ES)		
Type	Boite (contenant 2 alvéoles)		Type	Carton	
Composition	Carton + APET		Dimensions (mm)	540*240*240	
Poids net - brut	1,4 kg	1,66 kg	Nbr. d'UVC/ES	4	
Dimensions (mm)	265*235*110		GTIN 14 (ITF)	25488888010127	
GTIN 13 (EAN)	5488888010123		Poids net - brut	5,6 kg	7,0 kg

Palettisation			
Type de palette	Euro		
Hauteur palette (mm)	2070		
ES/couche	7		
Couches/palette	8	UVC/palette	224



Description
Biscuit à base d'amande garni d'une ganache praliné

Ingrédients
sucre, AMANDES 18,4%, CREME, blanc d'OEUF, chocolat blanc (beurre de cacao, sucre, poudre de LAIT entier, inuline, émulsifiant [lécithine de SOJA], extrait naturel de vanille), praliné aux NOISETTES 6,45% (NOISETTES, sucre), glucose, émulsifiant [glycerine, mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de SOJA], poudre de cacao, blanc d'OEUF en poudre, épaississant [carraghénanes, xanthane, guar], NOISETTES 0,01%.

Préparation
Produit congelé. Conservation 14 mois à -18°C. Décongeler 1h à température ambiante (+/- 20°C) dans l'emballage fermé avant dégustation. Conserver maximum 10 jours au frigo (entre 2 et 7°C) après décongélation. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Nom du produit	Ref.	Poids	Usage	Date
70 Macarons Praliné 20g	1012	20g	Dessert	13-10-2021

Utilisation et conservation	
Prêt à manger. Ne jamais recongeler un produit décongelé.	
Conservation maximale :	10 jours entre 2 et 7°C ";" 14 mois à -18°C

Public cible
Tout public sauf nourrissons et personnes allergiques (voir allergènes ci-dessous)

Caractéristiques	Valeurs cibles
G.tot.Aerobic mesophilic bacteria	< 1E+06 cfu/g
Lactobacillus	< 1E+06 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g
L.monocytogenes	absence/25g
Salmonella	absence/25g
Staphylococcus coagulase +	< 100 cfu/g
Sulfite-reducing anaerobes	< 10 cfu/g
aW	<0,77

Informations complémentaires	
Ce produit est-il certifié sans OGM ?	OUI
Ce produit fait-il l'objet d'un traitement contre l'irradiation ?	NON
Périodicité des analyses en laboratoire accrédité	2 fois / an
Certificat(s)	IFS supérieur, BRC
Le système de traçabilité est-il fonctionnel ?	OUI

Allergènes	Code
Lait	2
Oeufs	2
Soja	2
Gluten	0
Fruits à coques	2
Sésame	0
Poisson	0
Crustacés	0
Mollusques	0
Sulfites	0
Moutarde	0
Céleri	0
Arachides	0
Lupin	0

Légende	
Présence	2
Contamination possible	1
Absence	0

Valeurs nutritionnelles		/100g	/unité
Energie	kJ	1976,27	395,25
	kcal	472,79	94,56
Lipides	g	25,35	5,07
-- dont AG saturés	g	7,79	1,56
-- dont AG trans	g	0,00	0,00
Glucides	g	51,68	10,34
-- dont sucres	g	49,20	9,84
Fibres	g	2,92	0,58
Protéines	g	7,99	1,60
Sel	g	0,12	0,02

Contact		
VIGNISSE Julie	Tel: +32 4 388 10 13	Urgence: +32 492 16 90 85
LABRO Michaël	Tel: +32 4 325 13 30	Urgence: +32 474 35 27 75