

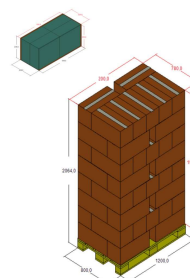
| Nom du produit           | Ref. | Poids | Usage   | Date       |
|--------------------------|------|-------|---------|------------|
| 70 Macarons Violette 20g | 1013 | 20g   | Dessert | 13-10-2021 |

| 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 - 49.4 oz             | 1,66 kg - 58.6 | Nbr. d'UVC/ES             | 4              |
| Dimensions (mm)          | 265*235*110                  |                | GTIN 14 (ITF)             | 25488888010134 |
| GTIN 13 (EAN)            | 5488888010130                |                | 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 violette |

| Ingrédients                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| sucres, AMANDES 18,4%, CREME, blanc d'OEUF, chocolat blanc (beurre de cacao, sucres, poudre de LAIT entier, inuline, émulsifiant [lécithine de SOJA], extrait naturel de vanille), glucose, huiles végétales (huile de coco, huile de tournesol), émulsifiant [glycérine, mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de SOJA], arôme violet 0,42%, blanc d'OEUF en poudre, épaississant [carraghénanes, xanthane, guar], extrait de carotte noire, colorant naturel [carmins, bleu brillant FCF] |

| 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 Violette 20g | 1013 | 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   | 1953,88 | 390,78 |
|                         | kcal | 467,44  | 93,49  |
| Lipides                 | g    | 25,46   | 5,09   |
| -- dont AG saturés      | g    | 8,72    | 1,74   |
| -- dont AG trans        | g    | 0,00    | 0,00   |
| Glucides                | g    | 50,52   | 10,10  |
| -- dont sucres          | g    | 47,96   | 9,59   |
| Fibres                  | g    | 2,62    | 0,52   |
| Protéines               | g    | 7,94    | 1,59   |
| Sel                     | g    | 0,13    | 0,03   |

| 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 |