

# PMSweet

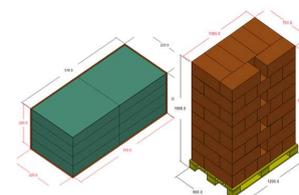
Nom du produit	Ref.	Poids	Usage	Date
35 Macarons sucrés Ass. 15g	3119	15g	Dessert	28-12-2022

Informations sur le produit			
Taille (mm / h - Ø)	25 - 40		
Poids net unitaire (g)	15	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 1 alvéole)	Type	Carton
Composition	Carton + APET	Dimensions (mm)	466*232*265
Poids net - brut (g)	525g   690g	Nbr. d'UVC/ES	8
Dimensions (mm)	225*255*55	GTIN 14 (ITF)	15488888031194
GTIN 13 (EAN)	5488888031197	Poids net - brut (g)	4,2 kg   5,88 kg

Palettisation			
Type de palette	Euro		
Hauteur palette (mm)	1800		
ES/couche	7		
Couches/palette	8	UVC/palette	448



Description
Biscuit à base d'amandes garnis à la ganache chocolat, vanille, framboise, pistache, caramel au beurre salé

Ingrédients
sucre, AMANDES 17,51%, CREME, blanc d'OEUF, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant [Lécithine de SOJA], extrait naturel de vanille), caramel au beurre salé 3,5 % (sucre, glucose, BEURRE, fleur de sel de Guérande), framboise 2,87%, BEURRE, chocolat noir 1,41% (fèves de cacao, sucre, émulsifiant [Lécithine de SOJA], extrait naturel de vanille), glucose, pâte de PISTACHE 0,52%, poudre de cacao 0,45%, chocolat au LAIT 0,41% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant [Lécithine de SOJA], arôme naturel de vanille), arôme naturel de PISTACHE 0,10%, fleur de sel de Guérande 0,07%, gélifiant [pectine], vanille de Madagascar 0,05%, arôme naturel de framboise 0,03%, acidifiant [acide citrique], colorant naturel [carmin, rouge betterave, lutéine, complexes cuivrés de chlorophyllines], PISTACHE

Préparation
Sortir les macarons du congélateur 1 heure avant de les déguster et les laisser reposer à température ambiante (+/- 20°C) dans leur emballage fermé. Conserver maximum 10 jours au frigo après décongélation.

Nom du produit	Ref.	Poids	Usage	Date
35 Macarons sucrés Ass. 15g	3119	15g	Dessert	28-12-2022

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	non détectés/25g
Salmonella	non détectés/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
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	1983.27	396.65
	kcal	474.47	94.89
Lipides	g	25.38	5.08
-- dont AG saturés	g	8.67	1.73
-- dont AG trans	g	0.00	0.00
Glucides	g	53.96	10.79
-- dont sucres	g	51.23	10.25
Fibres	g	3.17	0.63
Protéines	g	5.94	1.19
Sel	g	0.10	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