

JULIETTE & GABRIEL

FRANCE
Macaron

mon macaron

Fiche Technique Technical Sheet

Macaron Pistache de Perse

Persian Pistachio macaron



Ingrédients / Ingredients

Blanc d'œuf de poules élevées en plein air / white egg from free range hens

(FR)

Coque macaron : poudre d'AMANDE 33%, sucre glace (sucre, amidon de maïs), sucre, blanc d'ŒUF liquide pasteurisé, fibre de pomme de terre, blanc d'ŒUF en poudre pasteurisé, denrée alimentaire colorante : curcuma, colorant : spiruline bleue, décor : bille d'amande.

Garniture Macaron : CREME pasteurisée, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant : lécithines), BEURRE, PISTACHES 11 %, pâte de PISTACHE 2,5% (100% PISTACHES), poudre d'AMANDES 1.3%, fibre de citrus, huile essentielle d'amande amère (*amandon d'abricot Prunus armeniaca*).

Traces possibles de : FRUITS A COQUES

(EN)

Macaron shell: ALMOND powder 33%, icing sugar (contains sugar, corn starch), sugar, pasteurized liquid EGG white, potato fiber, pasteurized EGG white powder, coloring foodstuff: turmeric concentrate, colors: blue spirulina, topping: ALMOND bead.

Macaron filling: pasteurized CREAM, white chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier: lecithin), BUTTER, PISTACHIOS 11%, PISTACHIO paste 2,5% (100% PISTACHIOS), ALMOND powder 1.3%, citrus fiber, bitter almond essential oil (*apricot almond Prunus armeniaca*).

May contain: TREE NUTS

Conseils d'utilisation / Preparation Guidelines

(FR) Laisser décongeler 1h30 à 2h00 entre 0 et +4°C. Après décongélation et maintien à +4°C le produit se conserve 12 jours.

(EN) Let thaw 1h30 to 2h00 between 0 and + 4 ° C. After thawing and keeping at + 4 ° C, the product can be stored for 12 days

Contamination allergènes fortuites

(sur la base du Règlement (UE) N° 1169/2011 - Annexe II) et règlement INCO:

Fortuitous allergenic contamination

(on the basis of Regulation (EU) N ° 1169/2011 - Annex II) and INCO regulation:

A : Absence ; P : Présence ; T : Traces possibles

Allergène Sur la base du règlement / on the basis of regulation : (UE) 1169/2011 Annexe II	A	P	T
Gluten /wheat	X		
Crustacés / Shellfish	X		
Œuf / Egg		X	
Poisson / Fish	X		
Mollusque / Molluscs	X		
Arachide / Peanut	X		
Soja /Soy	X		
Lait / Milk		X	
Fruits à coques / Nuts shell		X	
Lupin / Lupine	X		
Sésame / Sesame	X		
Moutarde / Mustard	X		
Céleri / Celery	X		
Sulfites / Sulfites	X		

Valeurs nutritionnelles moyennes Average nutritional values	Pour 100g
Energie Energy kJ	1895
kcal	454
Matières grasses (g) Fat	27
Dont acides gras saturés (g) Of which saturated fatty acids	9.7
Glucides (g) Carbohydrates	44
Dont sucres (g) Of which sugar	43
Fibres alimentaires (g) Dietary fiber	3.0
Protéines (g) Proteins	10
Sel (g) Salt	0.13

Critères microbiologiques / *Microbiological criteria*

Nous garantissons que nos produits respectent les critères microbiologiques présentés ci-dessous

We guarantee that our products meet the microbiological criteria presented below:

PARAMETRES

PARAMETERS

CRITERES SPECIFIQUES

SPECIFICS CRITERIA

ESCHERICHIA COLI B-GLUCURONIDASE POSITIVE UFC/G
BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS (30°C) UFC/G
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS UFC/G
SALMONELLA /25G
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE (37°C) /G
LEVURES MOISSURES UFC/G
FLORE AEROBIE MESOPHILE 30°C
LISTERIA MONOCYTOGENES /25G

<10
<100
<10
Absence
<100
< 1000 (non applicable sur certaine recette)
100 000
Absence

OGM – Ionisation

GMO – Ionization

Règlement CE 1829/2003 et 1830/2003
Ingrédients étiquetables OGM : aucun

CE Regulation 1829/2003 and 1830/2003
Labelable GMO ingredients: none

Décision CE 2/99. Non traité par ionisation.

Decision CE 2/99. Not treated by ionization.

Caractéristiques générales / *General characteristics*

DDM / <i>Shelf life</i>	24 Mois / 24 months	(Après décongélation) 12 jours (<i>After thawing</i>) 12 days
Température de conservation / <i>Storage temperature</i>	-18°C	0-4°C

Informations logistiques / *Logistics information*

Format <i>Size</i>		20g -2014		
Conditionnement <i>Packaging</i>		Alvéole de 16 macarons <i>pack of 16 macarons</i>		
Poids net de la boîte <i>Pack net weight</i>		320 g		
Poids net du colis <i>Case net weight</i>		2.560 kg		
Colisage <i>Packing</i>		8 alvéoles/ carton <i>8 alveolus / case</i>		
Dimension colis – <i>Case size</i>		Colis vrac 266g 272 x 238 x 208 mm		
Palettisation <i>Paletization</i>		9 couches x 12 colis <i>9 layers x 12 cases</i>		
EAN 13		3760238990463		