

JULIETTE &amp; GABRIEL

FRANCE  
Macaron

mon macaron

## Fiche Technique Technical Sheet

Macaron Chocolat noir d'Equateur (70% min cacao)



Ecuador Chocolate macaron (minimum 70% cocoa)

### Ingrédients / Ingredients

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

(FR)

**Coque macaron** : poudre d'AMANDES 33%, sucre glace (sucre, amidon de maïs), sucre, blanc d'ŒUF pasteurisé liquide, poudre de cacao 3.2%, blanc d'ŒUF pasteurisé en poudre, décor : chocolat vermicelle (sucre, pâte de cacao, matière grasse LAITIÈRE, poudre de cacao maigre, poudre de LAIT entier, arôme naturel de vanille), décor : vermicelle chocolat.

**Garniture macaron** : CREME pasteurisée, chocolat d'Equateur (70% cacao minimum) 18% (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme naturel de vanille), chocolat d'Equateur (60% cacao minimum) 16% (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme naturel de vanille), BEURRE.

(EN)

**Macaron shell**: ALMOND powder 33%, icing sugar (sugar, corn starch), sugar, liquid pasteurized EGG white, cocoa powder 3.2%, powdered pasteurized EGG white, topping: dark chocolate vermicelli (sugar, cocoa mass, MILK fat, lean cocoa powder, whole MILK powder, natural vanilla flavor), topping: chocolate vermicelli.

**Macaron filling**: pasteurized CREAM, Ecuadorian chocolate (minimum 70% cocoa) 18% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, natural vanilla flavor), Ecuadorian chocolate (minimum 60% cocoa) (cocoa mass, sugar, cocoa butter, natural vanilla flavor) 16%, BUTTER.

### Conseils d'utilisation / Preparation Guidelines

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

(EN) Let thaw 1h 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<br>Sur la base du règlement / on the basis of regulation :<br>(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<br>Average nutritional values | Pour 100g |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| Energie Energy kJ                                              | 1837      |
| kcal                                                           | 439       |
| Matières grasses (g)<br>Fat                                    | 23        |
| Dont acides gras saturés (g)<br>Of which saturated fatty acids | 8.9       |
| Glucides (g)<br>Carbohydrates                                  | 46        |
| Dont sucres (g)<br>Of which sugar                              | 45        |
| Fibres alimentaires (g)<br>Dietary fiber                       | 3.9       |
| Protéines (g)<br>Proteins                                      | 10        |
| Sel (g)<br>Salt                                                | 0.11      |

## 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

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

### CRITERES SPECIFIQUES SPECIFICS CRITERIA

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

### OGM – Ionisation

Règlement CE 1829/2003 et 1830/2003  
Ingrédients étiquetables OGM : aucun  
Décision CE 2/99. Non traité par ionisation.

### GMO – Ionization

CE Regulation 1829/2003 and 1830/2003  
Labelable GMO ingredients: none  
Decision CE 2/99. Not treated by ionization.

## Caractéristiques générales / General characteristics

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

## Informations logistiques / Logistics information

| Format<br>Size                           | 14g – Ref :1410                               | 20g – Ref : 2010                              | 20g – Ref : DEM2010                           |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Conditionnement<br>Packaging             | Alvéole de 35 macarons<br>pack of 35 macarons | Alvéole de 16 macarons<br>pack of 16 macarons | Alvéole de 16 macarons<br>Pack of 16 macarons |
| Poids net de la boîte<br>Pack net weight | 490 g (brut / gross : 550g)                   | 320 g (brut/ gross : 349g)                    | 320 g (brut/ gross : 349g)                    |
| Poids net du colis<br>Case net weight    | 1.960 kg (brut / gross : 2.46 kg)             | 2.560 kg (brut / gross : 3.058kg)             | 1.280 kg (brut/ gross : 1.607 kg)             |
| Colisage<br>Packing                      | 4 alvéoles/ carton<br>4 packs / case          | 8 alvéoles/ carton<br>8 packs / case          | 4 alvéoles /colis<br>4 packs / case           |
| Dimension colis – Case size              | Colis vrac 266g<br>272 x 238 x 208 mm         | Colis vrac 266g<br>272 x 238 x 208 mm         | Demi colis 211g<br>270 x 240 x 108 mm         |
| Palettisation<br>Paletization            | 9 couches x 12 colis<br>9 layers x 12 cases   | 9 couches x 12 colis<br>9 layers x 12 cases   | 16 couches x 12 colis<br>16 layers x 12 cases |
| EAN 13                                   | 3760238991231                                 | 3760238990494                                 | 3760238990104                                 |