



Macarons 'Les Classiques' 924g x72 pièces

Dénomination légale : **Assortiment de Macarons (congelés)****Produit(s)**

Poids net Unité Commerciale (UC) 924 g
Poids brut Unité Commerciale (UC) 1,218 kg
Dimensions extérieures de l'UC 388 mm 286 mm 55 mm (l x P x H)

Dénomination (unité à emballer)	Qté/UC
Macaron Pistache	12
Macaron Vanille	12
Macaron Cafe	12
Macaron Framboise	12
Macaron Chocolat	12
Macaron Citron	12

Description

Produits congelés.

Désignation légale : 12 Macarons fourrage pistache, arôme naturel de pistache - 12 Macarons à la vanille - 12 Macarons au café - 12 Macarons à la framboise - 12 Macarons au chocolat - 12 Macarons citron



Ingrédients

INGREDIENTS : Sucre - AMANDES en poudre 19% - Blancs d'OEUFs - CREME - Sirop de glucose - Chocolat noir 1.7% (pâte de cacao* 0.8%, sucre, beurre de cacao* 0.1%) - Brisures de framboises 1% - Amidons - Blancs d'OEUFs en poudre - Jus de citrons 1% - LAIT en poudre écrémé - Purée de pommes - Citrons 0.3% - BEURRE - Purée de PISTACHES 0.2% - Concentré de jus de betterave - Gélifiant : pectines - Sucre caramélisé - Concentré de curcuma - Arôme naturel de vanille - Concentré de carottes et d'hibiscus - Café soluble* 0.04% - Stabilisant : gomme xanthane - Extrait de spiruline - Arôme naturel de PISTACHE - Gousses de vanille épuisées broyées.

Ces produits contiennent : des AMANDES, des OEUFs, de la CREME, du LAIT, du BEURRE et des PISTACHES.
Ces produits ont pu être en contact avec de l'arachide, du soja, du gluten et d'autres fruits à coque.

*Certifié Rainforest Alliance. En savoir plus sur ra.org.

Conservation

Date Durabilité Minimale	18 mois
Mode de conservation	• A -18°C (se référer à la date inscrite sur le côté de l'étui) • 5 jours à 4°C NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Conseil d'utilisation

Laisser décongeler les macarons 4 heures entre 0 et 4°C dans l'emballage.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100 g
Valeurs énergétiques	1701 kJ 405 kcal
Matières grasses	15 g
<i>dont acides gras saturés</i>	3,2 g
Glucides	57 g
<i>dont sucres</i>	48 g
Protéines	9,2 g
Sel	0,16 g

Bactériologie

	Critères
Flore aérobie mésophile	< 100000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non détecté / 25
Salmonelles	Non détecté / 25 g

Conditionnement et Palettisation

COLIS

Nombre d'UC / colis	4			
Nombre de produits / colis	288			
Poids net du colis	3,70 kg			
Poids brut du colis	5,14 kg			
Dimensions du colis	399 mm	297 mm	237 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13187670612321			

PALETTE

Type palette	Europe			
Poids type de palette	25,00 KG			
Nombre de colis / couche	8			
Nombre de couches / palette	7			
Nombre de colis / palette	56			
Nombre d'UC / palette	224			
Nombre de produits / palette	16 128			
Poids net de la palette	207,0 kg			
Poids brut de la palette	312,6 kg			
Dimensions de la palette	1 200 mm	800 mm	1 809 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13187670612574			