

	FICHE TECHNIQUE 2 PLATEAUX DE 48 PETITS MACARONS CONGELES BRIDOR PISTACHE (96 PIÈCES DE 12 G)	
Version 04	Page : 1/2	

CODE PRODUIT : 35725

CODE EAN : 3419280033740



CONDITIONNEMENT

Format carton externe (L x l x h)	415 mm*312 mm*70 mm	Pièces / carton	96
Poids net d'un carton	1,152 kg	Cartons / palette	132
Poids brut d'un carton	1,650 kg	Cartons / couche	6
Poids brut d'une palette	246 Kg	Couches / palette	22
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Hauteur totale	170 cm
		Type de palette	

INGREDIENTS

Macaron pistache :

Sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), poudre d'AMANDE 19%, blanc d'ŒUF, BEURRE AOP Charentes-Poitou, sucre, pâte de pistache 8% PISTACHES 49%, sucre, eau, arôme), crème anglaise (LAIT entier, sucre, jaune d'ŒUF, épaississants: amidon modifié de maïs - xanthane, arôme naturel de vanille, colorant : bêta-carotène naturel, graines de vanille épuisée), purée d'abricot (antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), colorants : extrait de racine de curcuma, complexe cuivrique de chlorophylline avec sels de sodium, lutéine.

Allergènes : amande, lait, œuf, pistache, traces d'autres fruits à coque et de soja

Convient aux végétaliens : non

Convient aux végétariens : oui

OGM : néant

Ionisation :néant

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Caractéristiques microbiologiques	valeurs cibles	tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Escherichia Coli 44°C/g	<10/g	100/g	NF ISO 16649-2
Staphylocoques à coagulase positive 37°C/g	<100/g	1000/g	NF V 08-057-1
Bacillus cereus présumé 30°C	<100/g	1000/g	NF EN ISO 7932
Salmonella /25g	absence/25g	absence/25g	MSRV 12/05-464 validée NF ISO 16140
Listéria monocytogenes /25g	absence/25g	absence/25g	Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)

	FICHE TECHNIQUE 2 PLATEAUX DE 48 PETITS MACARONS CONGELES BRIDOR PISTACHE (96 PIÈCES DE 12 G)	
Version 04	Page : 2/2	

DUREE ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 1 an à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage .

A conserver au congélateur à - 18°C *** avant utilisation.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Conservation pour un usage ménager :

* 4 days in the refrigerator

** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

Les produits sont prêts à être consommés. Ne pas ôter le film avant de mettre à décongeler.

Décongeler 4 heures entre 0 et +4°C puis sortir les produits à température ambiante 15 minutes avant le début de la dégustation.

Le produit peut rester 4 jours maximum avant le service, stocké au froid positif (à +4°C).

CARACTERISTIQUES

Produits surgelés	Dimensions En mm
macarons	Diam. : 40 ± 2 - Hauteur : 26 ± 1 Poids : 12 ± 1 g
Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cuit)	Valeur énergétique : 1890 KJ – 450 Kcal Taux de matière grasse : 24.6 g <i>dont acides gras saturés : 8.7 g</i> Glucides : 49.0 g <i>dont sucres : 47.1 g</i> Protéines : 7.6 g Sel : 0,11 g

CONTACT

Pour tout renseignement / Contact :

Adresse : Service consommateurs – BRIDOR – ZA Olivet – 35530 Servon sur Vilaine

Courriel de France métropolitaine : commercialfrance@le-duff.com

Courriel de l'international et DOM-TOM : exportsales@le-duff.com

Date de création : 06/08/2015 Date de modification : 26/10/2017	Emetteur : Responsable laboratoire Vérificateur : RQ Approbateur : Responsable développement
--	--

	TECHNICAL SPECIFICATIONS 2 TRAYS OF 48 SMALL FROZEN MACAROONS BRIDOR PISTACHIO (96 PIECES OF 12 G)	
Version 04	Page : 1/2	

PRODUCT CODE : 35725

EAN CODE: 3419280033740



PACKAGING

Outer packaging format (l x w x h)	415 mm*312 mm*70 mm	Items / carton	96
Net weight of one carton	1,152 kg	Cartons / pallet	132
Gross weight of one carton	1,650 kg	Cartons / layer	6
Gross weight of one pallet	246 Kg	Layers / pallet	22
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Total height	170 cm
		Pallet type	

INGREDIENTS

Pistachio macaroon :

Icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder 19%, EGG whites, Charentes-Poitou PDO BUTTER, sugar, pistachio paste 8% (PISTACHIOS 49%, sugar, water, flavouring), custard (whole MILK, sugar, EGG yolk, thickeners: modified corn starch - xanthan, natural vanilla flavours, colouring agent: natural beta-carotene, exhausted vanilla seeds), apricot purée (antioxidant: ascorbic acid, acidifier: citric acid), colouring agent: turmeric root extract, copper complexes of chlorophyllins with sodium salts, lutein.

Allergens : almond, milk, egg, pistachios, traces of other nuts and soja

Without GMOs

Suitable for vegans : no

No irradiation

Suitable for vegetarians : yes

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Microbiological characteristics	target values	tolerances	Laboratory analysis methods
Escherichia Coli 44°C/g	<10/g	100/g	NF ISO 16649-2
Coagulase-positive staphylococci 37°C/g	<100/g	1000/g	NF V 08-057-1
Presumptive Bacillus cereus 30°C	<100/g	1000/g	NF EN ISO 7932
Salmonella /25g	absence/25g	absence/25g	MSRV 12/05-464 validated NF ISO 16140
Listeria monocytogenes /25g	absence/25g	absence/25g	Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)

	TECHNICAL SPECIFICATIONS 2 TRAYS OF 48 SMALL FROZEN MACAROONS BRIDOR PISTACHIO (96 PIECES OF 12 G)	
Version 04	Page : 2/2	

STORAGE AND CONSERVATION

Optimal use-by date :1 year from the date of deep-freezing noted on the packaging

Store in the freezer at -18°C prior to use

NEVER REFREEZE A PRODUCT THAT HAS BEEN THAWED.

Conservation for household use:

* 48h in the refrigerator

** in the freezer at -18°C: until the optimal use-by date stated on the packaging

RECOMMENDATIONS PRIOR TO USE

The products are ready to be consumed. Don't remove the plastic film before defrosting.

Defrost 4 hours between 0°C and +4°C then leave the products at ambient temperature during 15 minutes before tasting.

The products have to be kept in a chilled storage (at +4°C), during maximum 4 days before serving.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product	Dimensions in mm
macaroon	Diam. : 40 ± 2 - Height :26 ± 1 Weight. : 12 ± 1 g

Nutritional value (for 100g of baked product)	Energy : 1890 KJ – 450 Kcal Fat : 24.6g <i>of which saturated fatty acids : 8.7 g</i> Carbohydrates : 49.0 g <i>of which sugar : 47.1 g</i> Proteins : 7.6 g Salt : 0,11 g
--	--

CONTACT

For any information / Contact :

Address : Service consommateurs – BRIDOR – ZA Olivet – 35530 Servon sur Vilaine - France

Courriel : exportsales@le-duff.com

Date of creation : 06/08/2015 Date of modification : 26/10/2017	Written by : Quality Control Manager Checked by : Insurance Quality Manager Approved by : Development Manager
--	---

	CARTA TÉCNICA ES 2 PLATOS DE 48 PEQUEÑOS MACARONS CONGELADO BRIDOR PISTACHO (96 PIEZAS DE 12 G)	
Version 04	Page : 1/2	

Código del producto: 35725

Código ean : 3419280033740



ENVASADO

Formato caja exterior (l x an x al)	415mm*312mm*70mm	Unidades/caja	96
Peso neto de una caja	1,152 kg	Cajas/palé	132
Peso bruto de una caja	1,650 kg	Cajas/piso	6
Peso bruto de un palé	246 Kg	Pisos/palé	22
Medidas del palé	80 x 120 cm	Altura total	170 cm
		Tipo de palé	

INGREDIENTES

Macaron de pistacho:

azúcar glas (azúcar, fécula de patata), ALMENDRA en polvo 19%, clara de HUEVO, MANTEQUILLA DOP Charentes-Poitou, azúcar, pasta de pistacho 8% (PISTACHO 49%, azúcar, agua, aroma), crema pastelera (LECHE entera, azúcar, yema de HUEVO, espesantes: almidón modificado de maíz - goma xantana, aroma natural de vainilla, colorante: betacaroteno natural, granos de vainilla seca), puré de albaricoque (antioxidante: ácido ascórbico, acidulante: ácido cítrico), colorantes: extracto de raíz de cúrcuma, complejo cúprico de clorofilina con sales de sodio, luteína.

Alérgenos : almendra, leche, huevo, pistacho, trazas de otros frutos secos y soja

Apto para vegetarianos: no

Apto para vegetarianos: si

OGM: nada

Ionización: nada

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características microbiológicas	valores objetivo	tolerancias	Métodos del laboratorio de análisis
Escherichia Coli 44°C/g	<10/g	100/g	NF ISO 16649-2
Estafilococos coagulasa positiva 37°C/g	<100/g	1000/g	NF V 08-057-1
Bacilo cereus presunto 30°C			
Salmonella /25g	<100/g	1000/g	NF EN ISO 7932
Listeria monocitogenes /25g	ausencia/25g	ausencia/25g	MSRV 12/05-464 validada NF ISO 16140
	ausencia/25g	ausencia/25g	Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)

	CARTA TÉCNICA ES 2 PLATOS DE 48 PEQUEÑOS MACARONS CONGELADO BRIDOR PISTACHO (96 PIEZAS DE 12 G)	
Version 04	Page : 2/2	

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Fecha límite de utilización óptima: 1 año a partir de la fecha de congelación anotada sobre el embalaje.

Conservar en congelador a -18°C antes de su utilización

NO VOLVER A CONGELAR NUNCA UN PRODUCTO DESCONGELADO

Conservación para uso doméstico:

* 4 días en el frigorífico

** en congelador a -18°C: hasta la fecha límite de utilización óptima indicada en el embalaje

CONSEJO DE UTILIZACIÓN

Los productos están dispuestos a ser consumidos. No retire el plástico de protección antes descongelación.

Descongelar 4 horas entre 0°C y +4°C, después salir los productos a temperatura ambiente 15 min antes del principio de la degustación.

El producto puede quedarse 4 Días máximo antes del servicio, almacenado al frío positivo (a +4°C).

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado	Dimensiones en mm
Macaron	Diám. : 40 ± 2 - Alto : 26 ± 1 Peso : 12 ± 1
Valores nutricionales (para 100 g de producto elaborado)	Energía : 1890 kJ - 450 Kcal Grasas : 24.6 g <i>de las cuales, ácidos grasos saturados : 8.7 g</i> Hidratos de carbono : 49.0 g <i>de los cuales, azúcares : 47.1 g</i> Proteínas : 7.6 g Sal : 0,11 g

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :

Dirección Postal : Service consommateurs – BRIDOR – ZA Olivet – 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com

Fecha de creación: 06/08/2015	Emisor: Responsable del Laboratorio
Fecha de modificación: 26/10/2017	Comprobador: Responsable de la Calidad
	Aprobador: Responsable del desarrollo

	PRODUKTDATENBLATT 2 PLATTEN MIT 48 KLEINEN TIEFGEKÜHLTEN BRIDOR MACARONS PISTAZIE (96 STÜCK, JE 12 G)	
Version 04	Seite: 1/2	

PRODUKT-CODE: 35725

EAN CODE: 3419280033740



VERPACKUNG

Format Umverpackung (L×B×H)	415 mm*312 mm*70 mm	Stück/Karton	96
Nettogewicht eines Kartons	1,152 kg	Kartons/Palette	132
Bruttogewicht eines Kartons	1,650 kg	Kartons/Lage	6
Bruttogewicht einer Palette	246 Kg	Lagen/Palette	22
Abmessungen der Palette	80 x 120 cm	Gesamthöhe	170 cm
		Palettentyp	

ZUTATEN

Pistazien-Macaron:

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 19 %, EIWEISS, BUTTER GUB Charentes-Poitou, Zucker, PISTAZIENMASSE 8 % (PISTAZIEN 49 %, Zucker, Wasser, Aroma), englische Creme (VOLLMILCH, Zucker, EIGELB, Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke - Xanthan, natürliches Vanillearoma, Farbstoff: natürliches Beta-Karotin, Vanillemark (Vanillereste)), Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Farbstoffe: Kurkumawurzelextrakt, Kupferchlorophyllin mit Natriumsalzen, Lutein.

Allergene: Mandel, Milch, Ei, Pistazie, Spuren von Soja und sonstigen Schalenfrüchten

Für Veganer geeignet: nein

Für Vegetarier geeignet: ja

GVO: ohne

Ionisierung: ohne

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielwerte	Toleranzen	Verfahren des Analyselabors
Escherichia Coli 44°C/g	<10/g	100/g	NF ISO 16649-2
Staphylokokken (koagulase-positiv) 37 C/g	<100/g	1000/g	NF V 08-057-1
Präsumtiver Bacillus cereus 30 C/g	<100/g	1000/g	NF EN ISO 7932
Salmonellen/25 g	keine/25g	keine/25g	MSRV 12/05-464 anerkannt gemäß NF ISO 16140
Listerien/25 g	keine/25g	keine/25g	Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)

	PRODUKTDATENBLATT 2 PLATTEN MIT 48 KLEINEN TIEFGEKÜHLTEN BRIDOR MACARONS PISTAZIE (96 STÜCK, JE 12 G)	
Version 04	Seite: 2/2	

AUFBEWAHRUNGSDAUER UND -BEDINGUNGEN

Mindesthaltbarkeitsdatum: 1 Jahr ab dem auf der Verpackung angegebenen Tiefkühldatum.

Bis zur Verwendung bei -18 °C *** im Tiefkühlschrank aufbewahren.

AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Aufbewahrung im Haushalt:

* 4 Tage im Kühlschrank

** im Tiefkühlschrank bei -18 °C: bis zum auf der Verpackung angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Die Produkte sind verzehrfertig. Kunststoffolie nicht vor dem Auftauen entfernen.

4 Stunden lang bei einer Temperatur zwischen 0 und +4 °C auftauen lassen und die Produkte vor dem Verzehr 15 Minuten bei Zimmertemperatur lagern.

Das Produkt kann vor dem Servieren maximal 4 Tage bei Pluskühlung (bis +4 °C) gelagert werden.

EIGENSCHAFTEN

Tiefkühlprodukte	Größe in mm
Macarons	Durchm. : 40 ± 2 - Höhe: 26 ± 1 Gewicht: 12 ± 1 g

Nährwertangaben (je 100 g gebackenes Produkt)	Energiewert: 1890 KJ - 450 Kcal Fettgehalt: 24.6 g <i>davon gesättigte Fettsäuren: 8.7 g</i> Kohlenhydrate: 49.0 g <i>davon Zucker: 47.0 g</i> Eiweiß: 7.6 g Salz: 0,11 g
--	---

KONTAKT

Für weitere Auskünfte / Kontakt:

Anschrift: Service consommateurs – BRIDOR – ZA Olivet – 35530 Servon sur Vilaine – Frankreich

E-Mail: exportsales@le-duff.com

Erstellt am: 06.08.2015 Geändert am: 26.10.2017	Erstellt durch: Laborleiter Geprüft durch: Qualitätsleiter Genehmigt durch: Entwicklungsleiter
--	--