



Version 9

FICHE TECHNIQUE
PLATEAU DE 48 PETITS MACARONS
CONGELES BRIDOR 0,576 kg
(8 parfums * 6 pièces)

Page 1/4

CODE PRODUIT : 36173

CODE EAN : 3419280036918

1
2
3
4
5
6
7
8



Photo non contractuelle

CONDITIONNEMENT

Format carton externe (L x l x h)	332mm*262mm*52mm	Pièces / carton	48
Poids net d'un carton	0,576 Kg	Cartons / palette	250
Poids brut d'un carton	0,778 Kg	Cartons / couche	10
Poids brut d'une palette	223 Kg	Couches / palette	25
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Hauteur totale	145 cm
Type de conditionnement	Calage alvéoles + thermofilage + boîte	Type de palette	Euro palette

INGREDIENTS

1- Macaron citron

Coque macaron, ganache montée citron

2-Macaron caramel salé

Coque macaron, ganache montée caramel salé

3-Macaron framboise, aromatisé

Coque macaron, ganache montée framboise

4-Macaron vanille

Coque macaron, ganache montée vanille

5-Macaron chocolat

Coque macaron, ganache montée chocolat noir

6-Macaron pistache, aromatisé

Coque macaron, ganache montée pistache

7-Macaron café

Coque macaron, ganache montée café

8-Macaron passion

Coque macaron, ganache montée fruit de la passion

Convient aux végétaliens : non

OGM : néant

Convient aux végétariens : non

Ionisation : néant



Version 9

FICHE TECHNIQUE
PLATEAU DE 48 PETITS MACARONS
CONGELES BRIDOR 0,576 kg
(8 parfums * 6 pièces)

Page 2/4

Déclaration ingrédients pour étiquetage

Ingrédients :

sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), poudre d'AMANDE, blanc d'ŒUF, sucre, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao 35%, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant : lécithine de SOJA), caramel au BEURRE demi-sel 1% (sirop de glucose-fructose, LAIT concentré sucré, BEURRE demi-sel 17%, sucre, eau, sel), purée de framboise 1% (framboise 90%, sucre), chocolat noir 1% (pâte de cacao 49%, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), purée de citron 0.9%, purée de fruit de la passion 0.9% (fruit de la passion 90%, sucre), purée d'abricot (purée d'abricot 90%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), pâte aromatisée à la pistache 0.3% (saccharose, huile de tournesol, pâte d'AMANDE, pâte de PISTACHE, arôme naturel (NOIX)), extrait de vanille 0.3% (sucre inverti, sirop de glucose, eau, préparation aromatisante (extrait de vanille tahitensis), gousses de vanille broyées en grains 1%, épaississant : gomme xanthane), colorant : caramel ordinaire, extrait de café 0.2% (eau, café, sucre), jus concentrés de betterave, d'acérola et de citron, poudre de cacao maigre, caramel (sucre, eau), sirop de glucose, sirop de sucre inverti, pâte de cacao, café 0.1%, colorant : lutéine, jus de citron, arômes naturels, café lyophilisé, poudre de vanille épuisée, colorants : extrait de racine de curcuma, complexe cuivrique de chlorophylline avec sels de sodium, acide carminique, fleur de sel.

Allergènes : oeufs, soja, lait, amande, pistache, noix, traces d'autres fruits à coques.

Macaron citron

Sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), poudre d'AMANDE, crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), blanc d'ŒUF, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao 35%, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant : lécithine de SOJA), sucre, purée de citron 7%, purée d'abricot (purée d'abricot 90%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), colorant : lutéine.

Macaron caramel salé

sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), poudre d'AMANDE, blanc d'ŒUF, sucre, caramel au BEURRE demi-sel 9% (sirop de glucose-fructose, LAIT concentré sucré, BEURRE demi-sel 17%, sucre, eau, sel), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao 35%, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant : lécithine de SOJA), caramel (sucre, eau), colorant : caramel ordinaire, purée d'abricot (purée d'abricot 90%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), jus concentrés de betterave, d'acérola et de citron, fleur de sel.

Macaron framboise

sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), poudre d'AMANDE, crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), blanc d'ŒUF, sucre, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao 35%, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant : lécithine de SOJA), purée de framboise 8% (framboise 90%, sucre), purée d'abricot (purée d'abricot 90%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), arômes naturels, jus concentrés de betterave, d'acérola et de citron, colorant : acide carminique.

Macaron vanille

sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), poudre d'AMANDE, blanc d'ŒUF, sucre, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao 35%, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant : lécithine de SOJA), extrait de vanille 2% (sucre inverti, sirop de glucose, eau, préparation aromatisante (extrait de vanille tahitensis), gousses de vanille broyées en grains 1%, épaississant : gomme xanthane), purée d'abricot (purée d'abricot 90%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), poudre de vanille épuisée.



Version 9

FICHE TECHNIQUE
PLATEAU DE 48 PETITS MACARONS
CONGELES BRIDOR 0,576 kg
(8 parfums * 6 pièces)

Page 3/4

Macaron chocolat

sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), poudre d'AMANDE, blanc d'ŒUF, sucre, chocolat noir 7% (pâte de cacao 49%, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), poudre de cacao maigre, colorant : caramel ordinaire, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, pâte de cacao, jus concentrés de betterave, d'acérola et de citron, purée d'abricot (purée d'abricot 90%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique).

Macaron pistache

sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), poudre d'AMANDE, blanc d'ŒUF, sucre, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao 35%, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant : lécithine de SOJA), pâte aromatisée à la pistache 2% (saccharose, huile de tournesol, pâte d'AMANDE, pâte de PISTACHE, arôme naturel (NOIX)), purée d'abricot (purée d'abricot 90%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), colorants : extrait de racine de curcuma, complexe cuivrique de chlorophylline avec sels de sodium, lutéine.

Macaron café

sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), poudre d'AMANDE, blanc d'ŒUF, sucre, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao 35%, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant : lécithine de SOJA), extrait de café 1% (eau, café, sucre), café 0.8%, purée d'abricot (purée d'abricot 90%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), café lyophilisé 0.2%, colorant : caramel ordinaire.

Macaron passion

sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), poudre d'AMANDE, crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), blanc d'ŒUF, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao 35%, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant : lécithine de SOJA), sucre, purée de fruit de la passion 7% (fruit de la passion 90%, sucre), purée d'abricot (purée d'abricot 90%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), jus de citron, jus concentrés de betterave, d'acérola et de citron, colorant : lutéine.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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



Version 9

FICHE TECHNIQUE
PLATEAU DE 48 PETITS MACARONS
CONGELES BRIDOR 0,576 kg
(8 parfums * 6 pièces)

Page 4/4

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 jours au réfrigérateur

** 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.

Décongeler au moins 4 heures à +4°C avant le service et sortir 30 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 ET COMPOSITION

Produits congelés	Dimensions En mm
Macarons	Diam. : 40 ± 2 - Hauteur : 26 ± 1 Poids : 12 ± 1 g
Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cuit)	Energie : 1769 KJ - 423 Kcal Matière grasses : 21 g <i>dont acides gras saturés : 7.7 g</i> Glucides : 50 g <i>dont sucres : 48 g</i> Protéines : 7.2 g Sel : 0.13 g

Date de création : 29/04/2016	Emetteur : Responsable laboratoire
Date de modification : 11/01/2021	Vérificateur : RQ
	Approbateur : Responsable développement



Version 9

SPECIFICATIONS
TRAY OF 48 BRIDOR FROZEN SMALL
MACAROONS 0.576 kg
(8 flavours x 6 pieces)

Page 1/4

PRODUCT CODE: 36173

EAN CODE: 3419280036918

1
2
3
4
5
6
7
8



Actual products may differ
from photograph

PACKAGING

Format outer box (L x W x H)	332mm x 362mm x 52mm	Pieces per box	48
Net weight per box	0,576 Kg	Boxes per pallet	250
Gross weight per box	0,778 Kg	Boxes per layer	10
Gross weight per pallet	223 Kg	Layers per pallet	25
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Total height	145 cm
Packaging type	Honeycombed spacers + heat-protective film + box	Pallet type	Euro pallet

INGREDIENTS

1- Lemon macaroon

Macaroon shell, lemon whipped ganache

2-Salted caramel macaroon

Macaroon shell, salted caramel whipped ganache

3 - Raspberry macaroon, flavoured

Macaroon shell, raspberry whipped ganache

4-Vanilla macaroon

Macaroon shell, vanilla whipped ganache

5- Chocolate macaroon

Macaroon shell, dark chocolate whipped ganache

6-Pistachio macaroon, flavoured

Macaroon shell, pistachio whipped ganache

7-Coffee macaroon

Macaroon shell, coffee whipped ganache

8-Passion fruit macaroon

Macaroon shell, passion fruit whipped ganache

Suitable for vegans: no

GMO: none

Suitable for vegetarians: no

Irradiation: none



Version 9

SPECIFICATIONS
TRAY OF 48 BRIDOR FROZEN SMALL
MACAROONS 0.576 kg
(8 flavours x 6 pieces)

Page 2/4

Statement of ingredients for labelling

Ingredients:

icing sugar (sugar, potato starch), cream (MILK cream, stabiliser: E407), ALMOND powder, EGG white, sugar, white chocolate (sugar, cocoa butter 35%, powdered whole MILK, powdered skimmed MILK, emulsifier : SOYA lecithin), caramel with semi-salted BUTTER 1% (glucose-fructose syrup, sweetened concentrated MILK, semi-salted BUTTER 17%, sugar, water, salt), raspberry purée 1% (raspberry 90%, sugar), dark chocolate 1% (cocoa mass 49%, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOYA lecithin, natural vanilla flavour), lemon puree 0.9%, passion fruit puree 0.9% (passion fruit 90%, sugar), apricot puree (apricot puree 90%, sugar, antioxidant: E300, acidifier: E330), PISTACHIO-flavoured paste 0.3% (sugar, sunflower oil, ALMOND paste, PISTACHIO paste, natural flavouring (WALNUT)), vanilla extract 0.3% (inverted sugar, glucose syrup, water, flavouring preparation (tahitensis vanilla extract), ground vanilla pod in beans 1 %, thickener : xanthan gum), colouring : plain caramel, coffee extract 0.2% (water, coffee, sugar), concentrated beets, acerola and lemon juice, low fat cocoa powder, caramel (sugar, water), glucose syrup, invert sugar syrup, cocoa paste, coffee 0.1%, colouring: E161b, lemon juice, natural flavours, freeze-dried coffee, exhausted vanilla powder ,colourings : E100, E141ii, E120, fleur de sel.

Allergens: eggs, soy, milk, almonds, walnut, pistachios, traces of other nuts

Lemon macaroon

icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder, cream (MILK cream, stabiliser: E407), EGG white, white chocolate (sugar, cocoa butter 35%, powdered whole MILK, powdered skimmed MILK, emulsifier : SOYA lecithin), sugar, lemon puree 7%, apricot puree (apricot puree 90%, sugar, antioxidant: E300, acidifier: E330), colouring: E161b.

Salted caramel macaroon

icing sugar (sugar, potato starch), cream (MILK cream, stabiliser: E407), ALMOND powder, EGG white, sugar, caramel with semi-salted BUTTER 9% (glucose-fructose syrup, sweetened concentrated MILK, semi-salted BUTTER 17%, sugar, water, salt), white chocolate (sugar, cocoa butter 35%, powdered whole MILK, powdered skimmed MILK, emulsifier : SOYA lecithin), caramel (sugar, water), colouring : plain caramel, apricot puree (apricot puree 90%, sugar, antioxidant: E300, acidifier: E330), concentrated beets, acerola and lemon juice, fleur de sel.

Raspberry macaroon

icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder, cream (MILK cream, stabiliser: E407), EGG white, sugar, white chocolate (sugar, cocoa butter 35%, powdered whole MILK, powdered skimmed MILK, emulsifier : SOYA lecithin), raspberry purée 8% (raspberry 90%, sugar), apricot puree (apricot puree 90%, sugar, antioxidant: E300, acidifier: E330), natural flavours, concentrated beets, acerola and lemon juice, colouring: E120.

Vanilla macaroon

icing sugar (sugar, potato starch), cream (MILK cream, stabiliser: E407), ALMOND powder, EGG white, sugar, white chocolate (sugar, cocoa butter 35%, powdered whole MILK, powdered skimmed MILK, emulsifier : SOYA lecithin), vanilla extract 2% (inverted sugar, glucose syrup, water, flavouring preparation (tahitensis vanilla extract), ground vanilla pod in beans 1 %, thickener : xanthan gum), apricot puree (apricot puree 90%, sugar, antioxidant: E300, acidifier: E330), exhausted vanilla powder.

Chocolate macaroon

icing sugar (sugar, potato starch), cream (MILK cream, stabiliser: E407), ALMOND powder, EGG white, sugar, dark chocolate 7% (cocoa mass 49%, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOYA lecithin, natural vanilla flavour), low fat cocoa powder, colouring : plain caramel, glucose syrup, invert sugar syrup, cocoa paste, concentrated beets, acerola and lemon juice, apricot puree (apricot puree 90%, sugar, antioxidant: E300, acidifier: E330).



Version 9

SPECIFICATIONS

TRAY OF 48 BRIDOR FROZEN SMALL MACAROONS 0.576 kg (8 flavours x 6 pieces)

Page 3/4

Pistachio macaroon

icing sugar (sugar, potato starch), cream (MILK cream, stabiliser: E407), ALMOND powder, EGG white, sugar, white chocolate (sugar, cocoa butter 35%, powdered whole MILK, powdered skimmed MILK, emulsifier : SOYA lecithin), PISTACHIO-flavoured paste 2% (sugar, sunflower oil, ALMOND paste, PISTACHIO paste, natural flavouring (WALNUT)), apricot puree (apricot puree 90%, sugar, antioxidant: E300, acidifier: E330), colourings : E100, E141ii, E161b.

Coffee macaroon

icing sugar (sugar, potato starch), cream (MILK cream, stabiliser: E407), ALMOND powder, EGG white, sugar, white chocolate (sugar, cocoa butter 35%, powdered whole MILK, powdered skimmed MILK, emulsifier : SOYA lecithin), coffee extract 1% (water, coffee, sugar), coffee 0.8%, apricot puree (apricot puree 90%, sugar, antioxidant: E300, acidifier: E330), freeze-dried coffee 0.2%, colouring : plain caramel.

Passion fruit macaroon

icing sugar (sugar, potato starch), ALMOND powder, cream (MILK cream, stabiliser: E407), EGG white, white chocolate (sugar, cocoa butter 35%, powdered whole MILK, powdered skimmed MILK, emulsifier : SOYA lecithin), sugar, passion fruit puree 7% (passion fruit 90%, sugar), apricot puree (apricot puree 90%, sugar, antioxidant: E300, acidifier: E330), lemon juice, concentrated beets, acerola and lemon juice, colouring: E161b.

MICROBIOLOGICAL CRITERIA

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

STORAGE LIFE AND CONDITIONS

Best before date: 1 year from freezing date marked on packaging.

Store in the freezer at -18°C *** before use.

NEVER REFREEZE A PRODUCT ONCE DEFROSTED.

Storage for home use:

* 4 days in the refrigerator

** in the freezer at -18°C: until the best before date indicated on the packaging

RECOMMENDATIONS FOR USE

The products are ready for consumption.

Thaw for at least 4 hours at +4°C prior to serving, then remove from refrigeration 30 minutes before serving.

The product can be refrigerated (at 4°C) for up to 4 days before serving.



Version 9

SPECIFICATIONS
TRAY OF 48 BRIDOR FROZEN SMALL
MACAROONS 0.576 kg
(8 flavours x 6 pieces)

Page 4/4

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen products	Dimensions in mm
Macaroons	Diam.: 40 ± 2 - Height: 26 ± 1 Weight: 12 ± 1 g
Nutritional values (per 100g serving of prepared product)	Energy: 1769 KJ - 423Kcal Fat: 21 g <i>of which saturated fat: 7.7 g</i> Carbohydrates: 50 g <i>of which sugars: 48 g</i> Proteins: 7.2 g Salt: 0.13 g

Production date: 29/04/2016
Amendment date: 11/01/2021

Issuer: Laboratory supervisor
Checked by: RQ
Approved by: Development Manager

FICHA TÉCNICA
BANDEJA DE 48 MACARONS CONGELADOS
BRIDOR 0,576 kg
(8 sabores x 6 unidades)

CÓDIGO DEL PRODUCTO: 36173

CÓDIGO EAN: 3419280036918

1
2
3
4
5
6
7
8



Imagen no contractual

ENVASADO

Formato caja exterior (LxAxH)	332 mm x 362 mm x 52 mm	Unidades/caja	48
Peso neto de una caja	0,576 Kg	Cajas/palets	250
Peso bruto de una caja	0,778 Kg	Cajas/capas	10
Peso bruto de un palet	223 Kg	Capas/palet	25
Dimensiones del palet	80 x 120 cm	Altura total	145 cm
Tipo de envasado	Separador de alveolos + envoltura en thermofilm + caja	Tipo de palet	Europalet

INGREDIENTES

1- Macaron de limón

Concha de macaron, ganache montado de limón

2-Macaron de caramelo salado

Concha de macaron, ganache montado de caramelo salado

3-Macaron de frambuesa, aromatizado

Concha de macaron, ganache montado de frambuesa

4-Macaron de vainilla

Concha de macaron, ganache montado de vainilla

5-Macaron de chocolate

Concha de macaron, ganache montado de chocolate negro

6-Macaron de pistacho, aromatizado

Concha de macaron, ganache montado de pistacho

7-Macaron de café

Concha de macaron, ganache montado de café

8-Macaron de fruta de la pasión

Concha de macaron, ganache montado de fruta de la pasión

Apto para vegetarianos: no

OGM: no constan

Apto para vegetarianos: no

Ionización: no consta



Versión 9

FICHA TÉCNICA
BANDEJA DE 48 MACARONS CONGELADOS
BRIDOR 0,576 kg
(8 sabores x 6 unidades)

Página 2/4

Declaración de ingredientes para etiquetado

Ingredientes:

azúcar glas (azúcar, fécula de patata), nata (NATA, estabilizante : E407), ALMENDRA en polvo, CLARA DE HUEVO, azúcar, chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao 35%, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente: lecitina de SOJA), caramelo con MANTEQUILLA semisalada 1% (jarabe de glucosa-fructosa, LECHE condensada, MANTEQUILLA semisalada 17%, azúcar, agua, sal), puré de frambuesa 1% (puré de frambuesa 90%, azúcar), chocolate negro 1% (pasta de cacao 49%, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), puré de limón 0.9%, puré de fruta de la pasión 0.9% (fruta de la pasión 90%, azúcar), puré de albaricoque (puré de albaricoque 90%, azúcar, antioxidante : E300, acidulante : E330), pasta aromatizada de PISTACHO 0.3% (azúcar, aceite de girasol, pasta de ALMENDRA, pasta de PISTACHO, aroma natural (NUEZ)), extracto de vainilla 0.3% (azúcar invertido, jarabe de glucosa, agua, preparación aromatizante (extracto de vainilla Tahitensis), vaina de vainilla triturada en granos 1%, espesante : goma xantana), colorante: color caramelo, extracto de café (agua, café, azúcar), zumo concentrado de remolacha, de acerola y de limón, cacao magro en polvo, caramelo (azúcar, agua), jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido, pasta de cacao, café 0.1%, colorante: E161b, zumo de limón, aromas naturales, café liofilizado, polvo de vainilla exhausto, colorantes : E100, E141ii, E120, flor de sal.

Alérgenos: huevos, soja, leche, almendra, nuez, pistacho, trazas de otros frutos secos.

Macaron de limón

azúcar glas (azúcar, fécula de patata), ALMENDRA en polvo, nata (NATA, estabilizante : E407), CLARA DE HUEVO, Chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao 35%, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente: lecitina de SOJA), azúcar, puré de limón 7%, puré de albaricoque (puré de albaricoque 90%, azúcar, antioxidante : E300, acidulante : E330), colorante: E161b.

Macaron de caramelo salado

azúcar glas (azúcar, fécula de patata), nata (NATA, estabilizante : E407), ALMENDRA en polvo, CLARA DE HUEVO, azúcar, caramelo con MANTEQUILLA semisalada 9% (jarabe de glucosa-fructosa, LECHE condensada, MANTEQUILLA semisalada 17%, azúcar, agua, sal), chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao 35%, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente: lecitina de SOJA), caramelo (azúcar, agua), colorante: color caramelo, puré de albaricoque (puré de albaricoque 90%, azúcar, antioxidante : E300, acidulante : E330), zumo concentrado de remolacha, de acerola y de limón, flor de sal.

Macaron de frambuesa

azúcar glas (azúcar, fécula de patata), ALMENDRA en polvo, nata (NATA, estabilizante : E407), CLARA DE HUEVO, azúcar, chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao 35%, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente: lecitina de SOJA), puré de frambuesa 8% (puré de frambuesa 90%, azúcar), puré de albaricoque (puré de albaricoque 90%, azúcar, antioxidante : E300, acidulante : E330), aromas naturales, zumo concentrado de remolacha, de acerola y de limón, colorante : E120.

Macaron de vainilla

azúcar glas (azúcar, fécula de patata), nata (NATA, estabilizante : E407), ALMENDRA en polvo, CLARA DE HUEVO, azúcar, chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao 35%, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente: lecitina de SOJA), extracto de vainilla 2% (azúcar invertido, jarabe de glucosa, agua, preparación aromatizante (extracto de vainilla Tahitensis), vaina de vainilla triturada en granos 1%, espesante : goma xantana), puré de albaricoque (puré de albaricoque 90%, azúcar, antioxidante : E300, acidulante : E330), polvo de vainilla exhausto.



Versión 9

FICHA TÉCNICA
BANDEJA DE 48 MACARONS
CONGELADOS BRIDOR 0,576 kg
(8 sabores x 6 unidades)

Página 3/4

Macaron de chocolate

azúcar glas (azúcar, fécula de patata), nata (NATA, estabilizante : E407), ALMENDRA en polvo, CLARA DE HUEVO, azúcar, chocolate negro 7% (pasta de cacao 49%, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), cacao magro en polvo, colorante: color caramelo, jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido, pasta de cacao, zumo concentrado de remolacha, de acerola y de limón, puré de albaricoque (puré de albaricoque 90%, azúcar, antioxidante : E300, acidulante : E330).

Macaron de pistacho

azúcar glas (azúcar, fécula de patata), nata (NATA, estabilizante : E407), ALMENDRA en polvo, CLARA DE HUEVO, azúcar, Chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao 35%, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente: lecitina de SOJA), pasta aromatizada de PISTACHO 2% (azúcar, aceite de girasol, pasta de ALMENDRA, pasta de PISTACHO, aroma natural (NUEZ)), puré de albaricoque (puré de albaricoque 90%, azúcar, antioxidante : E300, acidulante : E330), colorantes : E100, E141ii, E161b.

Macaron de café

azúcar glas (azúcar, fécula de patata), nata (NATA, estabilizante : E407), ALMENDRA en polvo, CLARA DE HUEVO, azúcar, chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao 35%, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente: lecitina de SOJA), extracto de café 1% (agua, café, azúcar), café 0.8%, puré de albaricoque (puré de albaricoque 90%, azúcar, antioxidante : E300, acidulante : E330), café liofilizado 0.2%, colorante: color caramelo.

Macaron de fruta de la pasión

azúcar glas (azúcar, fécula de patata), ALMENDRA en polvo, nata (NATA, estabilizante : E407), CLARA DE HUEVO, chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao 35%, LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, emulgente: lecitina de SOJA), azúcar, puré de fruta de la pasión 7% (fruta de la pasión 90%, azúcar), puré de albaricoque (puré de albaricoque 90%, azúcar, antioxidante : E300, acidulante : E330), zumo de limón, zumo concentrado de remolacha, de acerola y de limón, colorante: E161b.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Características microbiológicas	Valores representados	Tolerancias	Métodos del laboratorio de análisis
Escherichia coli 44°C/g Estafilococos coagulasa positiva 37°C/g Bacillus cereus presuntivos 30°C Salmonella /25g Listeria monocytogenes /25g	<10/g <100/g <100/g ausencia/25g ausencia/25g	100/g 1000/g 1000/g ausencia/25g ausencia/25g	NF ISO 16649-2 NF V 08-057-1 NF EN ISO 7932 MSRV 12/05-464 aprobada NF ISO 16140 Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)



Versión 9

FICHA TÉCNICA
BANDEJA DE 48 MACARONS
CONGELADOS BRIDOR 0,576 kg
(8 sabores x 6 unidades)

Página 4/4

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de caducidad: 1 año a partir de la fecha de congelación rápida indicada en el envase

Conservar en el congelador a -18°C *** antes de su uso.

NO VOLVER A CONGELAR NUNCA UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Conservación para uso doméstico:

* 4 días en el frigorífico

** en el congelador a -18°C: hasta la fecha de caducidad indicada en el envase

RECOMENDACIONES DE USO

Los productos están listos para ser consumidos.

Descongelar al menos 4 horas a +4°C antes de servir y sacar 30 minutos antes de la degustación.

El producto puede permanecer 4 días como máximo antes del servicio almacenado en frío positivo (a +4°C).

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Productos congelados	Dimensiones en mm
Macarons	Diám. : 40 ± 2 - Altura: 26 ± 1 Peso: 12 ± 1 g
Información nutricional (por 100g de producto cocinado)	Valor energético: 1769 KJ - 423 Kcal Materia grasa: 21 g <i>de las cuales saturadas: 7.7 g</i> Hidratos de carbono: 50 g <i>de los cuales azúcares: 48 g</i> Proteínas: 7.2 g Sal: 0.13 g

Fecha de creación: 29/04/2016 Fecha de modificación: 11/01/2021	Emisor: Responsable de laboratorio Verificador: RQ Aprobador: Responsable de desarrollo
--	---



Version 9

PRODUKTBLATT
PLATTE MIT 48 KLEINEN TK-MACARONS
BRIDOR 0,576 kg
(8 Geschmacksrichtungen * 6 Stück)

Seite 1/4

PRODUKT-CODE: 36173

EAN-CODE: 3419280036918

1
2
3
4
5
6
7
8



Abbildung unverbindlich

VERPACKUNG

Format Umverpackung (LxBxH)	332 mm*362 mm*52 mm	Stück/Karton	48
Nettogewicht eines Kartons	0,576 Kg	Kartons/Palette	250
Bruttogewicht eines Kartons	0,778 Kg	Kartons/Lage	10
Bruttogewicht einer Palette	223 Kg	Lagen/Palette	25
Abmessungen der Palette	80 x 120 cm	Gesamthöhe	145 cm
Verpackungsart	Polsterung Einlagen + Schrumpffolie + Karton	Palettentyp	Europalette

ZUTATEN

1- Zitronen-Macaron

Macaron-Schale, Zitronen-Ganache

2- Macaron mit Salzbutterm-Karamell

Macaron-Schale, Ganache aus Salzbutterm-Karamell

3- Himbeer-Macaron, aromatisiert

Macaron-Schale, Himbeer-Ganache

4- Vanille-Macaron

Macaron-Schale, Vanille-Ganache

5- Schokoladen-Macaron

Macaron-Schale, Ganache aus Zartbitter-Schokolade

6- Pistazien-Macaron, aromatisiert

Macaron-Schale, Pistazien-Ganache

7- Mocca-Macaron

Macaron-Schale, Mocca-Ganache

8- Passionsfrucht-Macaron

Macaron-Schale, Passionsfrucht-Ganache

Für Veganer geeignet: nein

GVO: Keine

Für Vegetarier geeignet: nein

Ionisierung: Keine



Version 9

PRODUKTBLATT
PLATTE MIT 48 KLEINEN TK-MACARONS
BRIDOR 0,576 kg
(8 Geschmacksrichtungen * 6 Stück)

Seite 2/4

Inhaltsangaben für das Etikett

Zutaten:

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), RAHM (RAHM, Stabilisator : E407), MANDELPULVER, EIWEIß, Zucker, Weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter 35%, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, Emulgator : SOJALecithin), Karamell mit halbsalzige BUTTER 1% (Glukose-Fruktose-Sirup, KONDESMILCH gezuckert, halbsalzige BUTTER 17%, Zucker, Wasser, Salz), Himbeerpüree 1% (Himbeerpüree 90%, Zucker), dunkle Schokolade 1% (Kakaomasse 49 %, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), Zitronenpüree 0.9%, Passionsfruchtpüree 0.9% (Passionsfrucht 90%, Zucker), Aprikosenpüree (Aprikosenpüree 90%, Zucker, Antioxidationsmittel : E300, Säuerungsmittel : E330), aromatisierte PISTAZIENMASSE 0.3% (Zucker, Sonnenblumenöl, MANDELmasse, PISTAZIENmasse, natürliches Aroma (NÜSSE)), Vanilleextrakt 0.3% (Invertzucker, Glucosesirup, Wasser, Aromaextrakte (Tahitensis Vanilleextrakt), zermahlene Vanilleschote 1%, Bindemittel : Xanthan), Farbstoff: einfaches Zuckerkulör, Kaffeeextrakt 0.2% (Wasser, Kaffee, Zucker), Rote-Beete-, Acerola- und Zitronensaftkonzentrat, Magerkakaopulver, Karamell (Zucker, Wasser), Glucosesirup, Invertzuckersirup, Kakaomasse, Kaffee 0.1%, Farbstoff: E161b, Zitronensaft, natürliche Aromastoffe, gefriergetrockneter Kaffee, Vanillepulver erschöpft, Farbstoffe : E100, E141ii, E120, Salzblüte.

Allergene: Eier, Soja, Milch, Mandeln, Nüsse, Pistazien, Spuren anderer Schalenfrüchte.

Zitronen-Macaron

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER, RAHM (RAHM, Stabilisator : E407), EIWEIß, Weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter 35%, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, Emulgator : SOJALecithin), Zucker, Zitronenpüree 7%, Aprikosenpüree (Aprikosenpüree 90%, Zucker, Antioxidationsmittel : E300, Säuerungsmittel : E330), Farbstoff: E161b.

Macaron mit Salzbutter-Karamell

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), RAHM (RAHM, Stabilisator : E407), MANDELPULVER, EIWEIß, Zucker, Karamell mit halbsalzige BUTTER 9% (Glukose-Fruktose-Sirup, KONDESMILCH gezuckert, leicht gesalzene BUTTER 17%, Zucker, Wasser, Salz), Weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter 35%, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, Emulgator: SOJALecithin), Karamell (Zucker, Wasser), Farbstoff: einfaches Zuckerkulör, Aprikosenpüree (Aprikosenpüree 90%, Zucker, Antioxidationsmittel : E300, Säuerungsmittel : E330), Rote-Beete-, Acerola- und Zitronensaftkonzentrat, Salzblüte.

Himbeer-Macaron

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER, RAHM (RAHM, Stabilisator : E407), EIWEIß, Zucker, Weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter 35%, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, Emulgator : SOJALecithin), Himbeerpüree 8% (Himbeerpüree 90%, Zucker), Aprikosenpüree (Aprikosenpüree 90%, Zucker, Antioxidationsmittel : E300, Säuerungsmittel : E330), natürliche Aromastoffe, Rote-Beete-, Acerola- und Zitronensaftkonzentrat, Farbstoff : E120.

Vanille-Macaron

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), RAHM (RAHM, Stabilisator : E407), MANDELPULVER, EIWEIß, Zucker, Weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter 35%, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, Emulgator : SOJALecithin), Vanilleextrakt 2% (Invertzucker, Glucosesirup, Wasser, Aromaextrakte (Tahitensis Vanilleextrakt), zermahlene Vanilleschote 1%, Bindemittel : Xanthan), Aprikosenpüree (Aprikosenpüree 90%, Zucker, Antioxidationsmittel : E300, Säuerungsmittel : E330), Vanillepulver erschöpft.



Version 9

PRODUKTBLATT
PLATTE MIT 48 KLEINEN TK-MACARONS
BRIDOR 0,576 kg
(8 Geschmacksrichtungen * 6 Stück)

Seite 3/4

Schokoladen-Macaron

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), RAHM (RAHM, Stabilisator : E407), MANDELPULVER, EIWEIß, Zucker, dunkle Schokolade 7% (Kakaomasse 49 %, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), Magerkakaopulver, Farbstoff: einfaches Zuckerkulör, Glucosesirup, Invertzuckersirup, Kakaomasse, Rote-Beete-, Acerola- und Zitronensaftkonzentrat, Aprikosenpüree (Aprikosenpüree 90%, Zucker, Antioxidationsmittel : E300, Säuerungsmittel : E330).

Pistazien-Macaron

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), RAHM (RAHM, Stabilisator : E407), MANDELPULVER, EIWEIß, Zucker, Weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter 35%, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, Emulgator : SOJALecithin), aromatisierte PISTAZIENMASSE 2% (Zucker, Sonnenblumenöl, MANDELmasse, PISTAZIENmasse, natürliches Aroma (NÜSSE)), Aprikosenpüree (Aprikosenpüree 90%, Zucker, Antioxidationsmittel : E300, Säuerungsmittel : E330), Farbstoffe : E100, E141ii, E161b.

Mocca-Macaron

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), RAHM (RAHM, Stabilisator : E407), MANDELPULVER, EIWEIß, Zucker, Weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter 35%, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, Emulgator : SOJALecithin), Kaffeeextrakt 1% (Wasser, Kaffee, Zucker), Kaffee 0.8%, Aprikosenpüree (Aprikosenpüree 90%, Zucker, Antioxidationsmittel : E300, Säuerungsmittel : E330), gefriergetrockneter Kaffee 0.2%, Farbstoff: einfaches Zuckerkulör.

Passionsfrucht-Macaron

Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER, RAHM (RAHM, Stabilisator : E407), EIWEIß, Weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter 35%, VollMILCHpulver, MagerMILCHpulver, Emulgator : SOJALecithin), Zucker, Passionsfruchtpüree 7% (Passionsfrucht 90%, Zucker), Aprikosenpüree (Aprikosenpüree 90%, Zucker, Antioxidationsmittel : E300, Säuerungsmittel : E330), Zitronensaft, Rote-Beete-, Acerola- und Zitronensaftkonzentrat, Farbstoff: E161b.

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

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



Version 9

PRODUKTBLATT
PLATTE MIT 48 KLEINEN TK-MACARONS
BRIDOR 0,576 kg
(8 Geschmacksrichtungen * 6 Stück)

Seite 4/4

AUFBEWAHRUNGSDAUER UND -BEDINGUNGEN

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

Bis zur Verwendung bei -18°C *** im Tiefkühlfach 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.

Vor dem Servieren mindestens 4 Stunden lang bei einer Temperatur von +4 °C auftauen und die Produkte 30 Minuten vor dem Verzehr bei Zimmertemperatur lagern.

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

EIGENSCHAFTEN UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefgekühlte Produkte	Größe in mm
Macarons	Durchm. : 40 ± 2 - Höhe: 26 ± 1 Gewicht: 12 ± 1 g
Nährwertangaben (je 100 g gebackenes Produkt)	Brennwert: 1769 KJ - 423 kcal Fettstoffe: 21 g <i>davon gesättigte Fettsäuren: 7.7 g</i> Kohlenhydrate: 50 g <i>davon Zucker: 48 g</i> Eiweiß: 7,2 g Salz: 0,13 g

Erstellt am: 29.04.2016
Geändert am: 11/01/2021

Erstellt durch: Laborleiter
Geprüft durch: Qualitätsleiter
Genehmigt durch: Entwicklungsleiter

	SCHEDA TECNICA 48 MACACARONS CONGELATI BRIDOR 0,576 kg (8 profumi * 6 pezzi) Página 1/4
Version 9	

CODICE PRODOTTO: 36173

CODICE EAN: 3419280036918

1
2
3
4
5
6
7
8



Imagen no contractual

CONFEZIONAMENTO

Formato scatola esterna (L x l x h)	332mm*262mm*52mm	Pezzi/scatola	48
Peso netto di una scatola	0,576 Kg	Scatole/pallet	250
Peso lordo di una scatola	0,778 Kg	Scatole/strato	10
Peso lordo di un pallet	223 Kg	Strati/pallet	25
Dimensioni del pallet	80 x 120 cm	Altezza totale	145 cm
Tipo di confezionamento	Fascetta + termofilmato + scatola	Tipo di pallet	Europallet

INGREDIENTI

1- Macaron al limone

Guscio di amaretto, ganascia montata al limone

2 macaron caramello salato

Guscio di amaretto, ganascia montata caramello salato

3-Macaron lampone, aromatizzato

Guscio di amaretto, ganascia montata lampone

4-Macaron vaniglia

Guscio di amaretto, ganascia montata vaniglia

5-Macaron cioccolato

Guscio di amaretto, ganascia montata cioccolato fondente

6-Macaron pistacchio, aromatizzato

Guscio di amaretto, ganascia montata pistacchio

7-Macaron caffè

Guscio di amaretto, ganascia montata caffè

8-Macaron passione

Guscio di amaretto, ganascia montata frutto della passione

Adatto ai vegani: no

Adatto ai vegetariani: no

OGM: nessuno

Ionizzazione: nessuna



Versión 9

SCHEDA TECNICA
48 MACACARONS CONGELATI BRIDOR
0,576 kg
(8 profumi * 6 pezzi)

Página 2/4

Dichiarazione degli ingredienti per l'etichettatura

Ingredienti:

zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), panna (panna di LATTE, stabilizzante: carragenina), polvere di MANDORLA, bianco d'UOVO, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao 35%, polvere di LATTE intero, polvere di LATTE scremato, emulsionante: lecitina di SOJA), zucchero, caramello 1% (sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE concentrato zuccherato, BURRO mezzo sale 17%, zucchero, acqua, sale), purea di lampone 1% (lampone 90%, zucchero), cioccolato nero 1% (pasta di cacao 49%, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOJA, aroma naturale di vaniglia), purea di limone 0,9%, purea di frutto della passione 0,9% (frutto della passione 90%, zucchero), purea di albicocca (purea di albicocca 90%, zucchero, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), pasta aromatizzata con pistacchio 0,3% (saccarosio, olio di girasole, pasta di MANDORLA, pasta di PISTACCHIO, aroma naturale (NOCI)), estratto di vaniglia 0,3% (zucchero invertito, sciroppo di glucosio, acqua, preparazione aromatizzante (estratto di vaniglia tahitensis), baccelli di vaniglia tritati in grani 1%, addensante: gomma xantana), colorante: caramello ordinario, Estratto di caffè 0,2% (acqua, caffè, zucchero), succhi concentrati di barbabietola, di acerola e limone, polvere di cacao magro, caramello (zucchero, acqua), sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, pasta di cacao, caffè 0,1%, colorante : luteina, succo di limone, aroma naturale di lampone con altri aromi naturali, caffè liofilizzato, polvere di vaniglia esaurita, coloranti : E100, E141ii, E120, fior di sale.

Allergeni: uova, soia, latte, mandorla, pistacchi, noci, tracce di altri frutti a guscio.

1 Macaron al limone

zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), polvere di MANDORLA, panna (panna di LATTE, stabilizzante: carragenina), bianco d'UOVO, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao 35%, polvere di LATTE intero, polvere di LATTE scremato, emulsionante: lecitina di SOJA), purea di limone 7%, zucchero, purea di albicocca (purea di albicocca 90%, zucchero, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), colorante : luteina.

2 macaron caramello salato

zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), panna (panna di LATTE, stabilizzante: carragenina), polvere di MANDORLA, bianco d'UOVO, caramello 9% (sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE concentrato zuccherato, BURRO mezzo sale 17%, zucchero, acqua, sale), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao 35%, polvere di LATTE intero, polvere di LATTE scremato, emulsionante: lecitina di SOJA), zucchero, caramello (zucchero, acqua), colorante: caramello ordinario, purea di albicocca (purea di albicocca 90%, zucchero, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), succhi concentrati di barbabietola, di acerola e limone, fior di sale.

3-Macaron lampone, aromatizzato

zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), polvere di MANDORLA, panna (panna di LATTE, stabilizzante: carragenina), bianco d'UOVO, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao 35%, polvere di LATTE intero, polvere di LATTE scremato, emulsionante: lecitina di SOJA), purea di lampone 8% (lampone 90%, zucchero), zucchero, purea di albicocca (purea di albicocca 90%, zucchero, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), aroma naturale di lampone con altri aromi naturali, succo concentrato de barbabietola, de acerola e de limone, colorante : E120.

4-Macaron vaniglia

zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), panna (panna di LATTE, stabilizzante: carragenina), polvere di MANDORLA, bianco d'UOVO, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao 35%, polvere di LATTE intero, polvere di LATTE scremato, emulsionante: lecitina di SOJA), zucchero, estratto di vaniglia 2% (zucchero invertito, sciroppo di glucosio, acqua, preparazione aromatizzante (estratto di vaniglia tahitensis), baccelli di vaniglia tritati in grani 1%, addensante: gomma xantana), purea di albicocca (purea di albicocca 90%, zucchero, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), polvere di vaniglia esaurita.



Versión 9

SCHEMA TECNICA

48 MACACARONS CONGELATI BRIDOR

0,576 kg

(8 profumi * 6 pezzi)

Página 3/4

5-Macaron cioccolato

zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), panna (panna di LATTE, stabilizzante: carragenina), polvere di MANDORLA, bianco d'UOVO, cioccolato nero 7% (pasta di cacao 49%, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOJA, aroma naturale di vaniglia), zucchero, polvere di cacao magro, colorante: caramello ordinario, pasta di cacao, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, succo concentrato di barbabietola, di acerola e di limone, purea di albicocca (purea di albicocca 90%, zucchero, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico).

6-Macaron pistacchio, aromatizzato

zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), panna (panna di LATTE, stabilizzante: carragenina), polvere di MANDORLA, bianco d'UOVO, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao 35%, polvere di LATTE intero, polvere di LATTE scremato, emulsionante: lecitina di SOJA), zucchero, pasta aromatizzata con pistacchio 2% (saccarosio, olio di girasole, pasta di MANDORLA, pasta di PISTACCHIO, aroma naturale (NOCI)), purea di albicocca (purea di albicocca 90%, zucchero, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), coloranti : E100, E141ii, luteina.

7-Macaron caffè

zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), panna (panna di LATTE, stabilizzante: carragenina), polvere di MANDORLA, bianco d'UOVO, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao 35%, polvere di LATTE intero, polvere di LATTE scremato, emulsionante: lecitina di SOJA), zucchero, Estratto di caffè 1% (acqua, caffè, zucchero), caffè 0,8%, purea di albicocca (purea di albicocca 90%, zucchero, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), caffè liofilizzato 0,2%, colorante: caramello ordinario.

8-Macaron passione

zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), polvere di MANDORLA, panna (panna di LATTE, stabilizzante: carragenina), bianco d'UOVO, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao 35%, polvere di LATTE intero, polvere di LATTE scremato, emulsionante: lecitina di SOJA), purea di frutto della passione 7% (frutto della passione 90%, zucchero), zucchero, purea di albicocca (purea di albicocca 90%, zucchero, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico), succo di limone, succo concentrato di barbabietola, di acerola e di limone, colorante : luteina.

Allergeni: uova, soia, latte, mandorla, pistacchi, noci, tracce di altri frutti a guscio.

CRITERI MICROBIOLOGICI

Caratteristiche microbiologiche	Valori target	Tolleranze	Metodi del laboratorio di analisi
Escherichia coli 44 °C/g Stafilococchi coagulanti-positivi 37 °C/g Bacillus cereus presunto 30 °C Salmonella /25 g Listeria monocytogenes /25 g	<10/g <100/g <100/g assente/25 g assente/25 g	100/g 1.000/g 1.000/g assente/25 g assente/25 g	NF ISO 16649-2 NF V 08-057-1 NF EN ISO 7932 MSRV 12/05-464 convalidato NF ISO 16140 Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)

DURATA E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

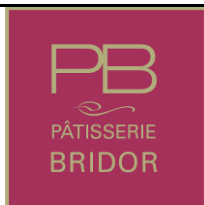
Data limite di utilizzo ottimale: 12 MESI a partire dalla data di congelazione indicata sull' imballaggio.

NON RICONGELARE MAI UN PRODOTTO SCONGELATO.

Conservazione: a -18°C, nella confezione originale chiusa.

Condizioni di conservazione :

- * 4 giorni in frigorifero
- **nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull'imballaggio.



Versión 9

SCHEDA TECNICA
48 MACACARONS CONGELATI BRIDOR
0,576 kg
(8 profumi * 6 pezzi)

Página 4/4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

I prodotti sono pronti per essere consumati.

Lasciare scongelare da 4 ore a +4°C prima di servire e lasciare i prodotti 30 minuti a temperatura ambiente prima della degustazione.

Conservazione dopo lo scongelamento: tra 0°C e +4°C

Dopo lo scongelamento: consumare entro 4 giorni dall'estrazione dal congelatore.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotti congelati	Dimensioni in mm
Macarons	Diam. : 40 ± 2 – Altezza: 26 ± 1 Peso : 12 ± 1 g
Valori nutrizionali (per 100 g di prodotto cotto)	Valore energetico: 1769 kJ - 423 kcal Grassi: 21 g <i>di cui acidi grassi saturi: 7,7 g</i> Glucidi: 50 g <i>di cui zuccheri: 48 g</i> Proteine: 7.2 g Sale: 0.13 g

Codice doganale : 19 05 90 70

Data di creazione: 29/04/2016 Data di modifica: 11/01/2021	Rilasciato da: Responsabile di laboratorio Controllato da: RQ Approvato da: Responsabile di sviluppo
---	--