

	Système de management qualité	NG-QUA-CON-05
	Fiche technique <i>Data sheet</i>	Date : 02/06/2022

N° ligne	387	DARK CHOCOLATE	Date	03/06/2022
Parfum/Flavor	CHOCOLAT NOIR			
Code produit/Product code	<gras>31299</gras>			

Composition/Composition

Désignation produit <i>Product designation</i>	<gras>128 COQUES DE MACARON COULEUR BRUN "CHOCOLAT NOIR" Ø4,5CM +/- 0,5cm - environ 6g - CONGELE</gras> <gras>128 BROWN COLOR MACARON SHELLS "DARK CHOCOLATE" Ø4,5CM +/- 0,5cm - about 6g - FROZEN</gras>
---	--

Composition <i>Composition</i>	<gras>INGREDIENTS</gras> : sucre, poudre d'AMANDE, eau, protéine de pomme de terre, stabilisant : gomme xanthane, cacao en poudre, colorant : rouge de betterave. <gras>INGREDIENTS</gras> : sugar, ALMOND powder, water, potato protein, stabiliser : xanthan gum, cocoa powder, colour : beetroot concentrate.
-----------------------------------	---

Allergènes présents sur le site de fabrication <i>Allergens present at the manufacturing site</i>	Peut contenir des traces de : ŒUF, LAIT, GLUTEN, SOJA, NOISETTE, PISTACHE, ARACHIDE May contain traces of : EGG, MILK, GLUTEN, SOY, HAZELNUT, PISTACHIO, PEANUT
--	--

Valeurs nutritionnelles moyennes/Average nutritional values			
	Pour/per 100g	6g	%*
Energie/Energy	1915kJ	115kJ	1,4
	455kcal	27kcal	1,4
Matières grasses/Fat	16,5g	1g	1,4
dont acides gras saturés/of which saturates	1,8g	0,1g	0,5
Glucides/Carbohydrate	64g	3,8g	1,5
dont sucres/of which sugars	64g	3,8g	4,2
Protéines/Protein	11g	0,7g	1,4
Sel/Salt	0,16g	0,01g	0,17

* Apports de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)/Reference intakes of an average adult (8400kJ/2000kcal)

Caractéristiques techniques/Technical specifications
--

Etat du produit/Product condition	Congelé/Frozen
Taille macaron/Macaron size	Ø ± 45mm (± 5mm)
Poids macaron/Macaron weight	± 6g (± 2g)
Origine/Origin	France
DDM/Use by	24 mois après fabrication à -18°C dans l'emballage d'origine 24 months from manufacture , stored at -18°C in original packaging
Conservation/Storage	à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage at -18°C until the indicate date of packaging
Décongelation, mise en œuvre/Defrosting, preparation	Pour préserver toutes les qualités organoleptiques du produit, NUANCES GOURMANDES recommande de décongeler le produit dans l'emballage d'origine entre 0 et 4°C pendant 12H. Après décongélation, ce produit se comporte comme un produit frais. Veillez à le conserver entre 0 et 4°C, dans l'emballage d'origine, et à le consommer dans les 6 jours suivants. In order to retain all the organoleptic qualities of the product, NUANCES GOURMANDES recommends defrosting the product in the original packaging at between 0 and 4°C for 12h. After defrosting, the product should be treated as a fresh product. It should be stored at between 0 and 4°C, in the original packaging, and should be consumed within 6 days.

Conditionnement/*Packaging*

	Unité consommateur <i>Consumer unit</i>	Unité de regroupement <i>Store unit</i>
Conditionnement/ <i>Packaging</i>	Boîte de 128 coques <i>Box of 128 macaron shells</i>	Carton de 6 boîtes <i>Pack of 6 boxes</i>
Composition/ <i>Composition</i>	Boîte en carton blanc pure pâte, alvéole RPET <i>Pure cardboard, white box, RPET alveoli</i>	Carton kraft double cannelures recyclable <i>Double flute recyclable kraft cardboard</i>
Poids net/brut/ <i>Net/gross weight</i>	768g/1050g	4608g/7300g
Dimensions extérieures/ <i>Package dimensions</i>	265/230/110mm	500/300/350mm
Code douanier/ <i>Customs code</i>	19059070	19059070
Traçabilité/ <i>Tracking</i>	N° de lot/DDM Batch n°/Use by	N° de lot/DDM Batch n°/Use by
Température du transport/ <i>Transport temperature</i>	-18°C	-18°C
Code barre/ <i>Bar code</i>	0	1366332701527

Palettisation/*Palletization*

	Palette 800x1200mm <i>Pallet 800x1200mm</i>	Palette 1000x1200mm <i>Pallet 1000x1200mm</i>
Nombre de cartons par couche/ <i>Number of packs per layer</i>	6	8
Nombre de couches par palette/ <i>Number of layers per pallet</i>	5	5
Nombre de cartons par palette/ <i>Number of packs per pallet</i>	30	40
Nombre d'unités consommateurs/ <i>Number of customer units</i>	180	240
Hauteur de palette (hors palette)/ <i>Pallet height (exclusive of pallet)</i>	1800mm	1800mm
Poids brut (hors palette)/ <i>Weight (exclusive of pallet)</i>	219kg	292kg

NUANCES GOURMANDES Macarons

10 rue du vent - Z.A. de Croix Fort - 17220 - SAINT MEDARD D'AUNIS

+33 (0)5 46 69 37 15

nuancesgourmandes@gmail.com

www.nuancesgourmandes.com

SARL au capital de 5000€

N° de SIRET : 753 996 081 00026

RCS LA ROCHELLE 753 996 081