



FICHE TECHNIQUE MACARONS Ø4,5CM

Mise à jour le 01/02/2018

ETIQUETAGE :

32 MACARONS PASSION CARAMEL Ø4,5CM

INGREDIENTS : fourrage 39% : beurre (crème (LAIT), ferments lactiques (LAIT)), purée de passion 32% (passion, sirop de sucre inverti), dextrose monohydrate, sucre caramélisé 9%, sirop de glucose, gélifiant : E440ii, amidon, féculé, fleur de sel, gousse de vanille. Coque macaron 61% : sucre, poudre d'AMANDE (FRUIT A COQUE), blanc d'OEUF (stabilisants : E412, E415), cacao en poudre, colorants : E100, E120, E160a.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : OEUF, LAIT, GLUTEN, SOJA, NOISETTE, AMANDE, PISTACHE, ARACHIDE.
Mise en œuvre : décongélation dans l'emballage d'origine entre 0 et 4°C pendant 12 heures.
Après décongélation, conserver dans l'emballage d'origine jusqu'à 6 jours maximum entre 0 et 4°C.
A CONSERVER A -18°C / PRODUIT SURGELÉ NE PAS RECONGELER
SARL MAISON BECAM - MIN 12 avenue Jean Joxé - 49000 ANGERS.

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE		1 macaron		%	
POUR		100g	20g		
Energie		1821kJ	364kJ	428kcal	86kcal
Matières grasses		19,5g	3,9g		
dont acides gras saturés		8,5g	1,7g		
Glucides		53,5g	10,7g		
dont sucres		52,5g	10,5g		
Protéines		7,5g	1,5g		
Sel		0,13g	0,03g		

* Apports de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

LOT / DDM :
2018-151
12-2019

Poids net :

640g



MAISON
BECAM

boulangerie - pâtisserie
depuis 2007

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

ETAT DU PRODUIT : Surgelé

TAILLE / MACARON : Ø +/- 45mm

POIDS / MACARON : +/- 20g

ORIGINE : France

DDM : 18 mois après fabrication à -18°C dans l'emballage d'origine

CONSERVATION : à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage

DECONGELATION / MISE EN OEUVRE : 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.

CONDITIONNEMENT :

	UNITE CONSOMMATEUR	UNITE DE REGROUPEMENT
CONDITIONNEMENT	boîte de 32 macarons	carton de 12 boîtes
COMPOSITION	boîte en carton blanc pure pâte, alvéoles PVC cristal	carton kraft double cannelures recyclable
POIDS NET / BRUT	640g / 800g	7680g / 10600g
DIMENSION EXTERIEURES	265/230/55mm	500/300/350mm
CODE DOUANIER	19059070	19059070
TRACABILITE	N° de lot, DDM	N° de lot, DDM
TEMPERATURE DU TRANSPORT	-18°C	-18°C

PALLETISATION :

	PALLETTE 800 X 1200 MM	PALLETTE 1000 X 1200 MM
NOMBRE DE CARTONS PAR COUCHE	6	8
NOMBRE DE COUCHE PAR PALETTE	5	5
NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE	30	40
NOMBRE D'UNITES CONSOMMATEURS	360	480
DIMENSION DE LA PALETTE	800 X 1200 mm (EUROP)	1000 X 1200 mm (bois fumigé)
HAUTEUR DE PALETTE (HORS PALETTE)	1800 mm	1800 mm
POIDS BRUT (HORS PALETTE)	318 kg	424 kg

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 00018

RCS LA ROCHELLE 753 996 081