

Version 12

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

Página 1/4

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	0,769 Kg	Scatole/strato	10
Peso lordo di un pallet	220 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

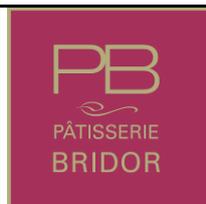
Guscio di amaretto, ganascia montata frutto della passione

Adatto ai vegani: no

Adatto ai vegetariani: no

OGM: nessuno

Ionizzazione: nessuna



Versión 11

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

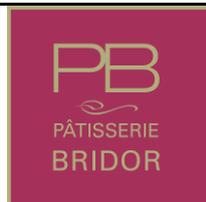
zucchero a velo (zucchero, fecola di patate), panna (panna di LATTE, stabilizzante: carragenina), polvere di MANDORLA, bianco d'UOVO, caramello 9% (sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE concentrato zuccherato, BURRO mezzo sale 17%, zucchero, acqua, sale), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao 35%, 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.



Version 11

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 de barbabietola, de acerola e de 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, luteína.

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 de barbabietola, de acerola e de limone, colorante : luteína.

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	<10/g	100/g	AES 10/06-01/08
Stafilococchi coagulasi-positivi 37 °C/g	<100/g	1.000/g	NF EN ISO 6888-2
Bacillus cereus presunto 30 °C	<100/g	1.000/g	NF EN ISO 7932
Salmonella /25 g	non rilevato/25 g	non rilevato/25 g	BRD 07/11-1205
Listeria monocytogenes /25 g	non rilevato/25 g	non rilevato/25 g	AES 10/03-09/00

DURATA E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

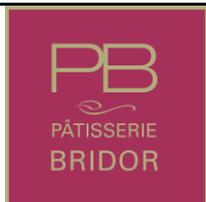
Data limite di utilizzo ottimale: 12 MESI a partire dalla date di congelazione indicata sull' imballaggio.

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 11

SCHEMA 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: 2007 kJ - 479 kcal Grassi: 23.3 g <i>di cui acidi grassi saturi: 8.0 g</i> Glucidi: 58.4 g <i>di cui zuccheri: 54.7 g</i> Proteine: 8.6 g Sale: 0.14 g

Codice doganale : 19 05 90 70

Data di creazione: 29/04/2016 Data di modifica: 15/06/2023	Rilasciato da: Responsabile di laboratorio Controllato da: RQ Approvato da: Responsabile di sviluppo
---	--