MEKABE PASSION FOR DESSERTS UNIQUE SWEETS a pure moment of pleasure	**MACARONS FONDANTS CHOCOLAT CONGELES** ***Fondant Chocolate macarons Frozen***	Date de création : Date de révision : Objet : Version : Référence doc. : Page :	**31/03/16** **03/12/18** **Nouvelle recette** **4** **FT-MAG-00218** **Page 1 sur 4**

PHOTO DU PRODUIT

Visual

COMPOSITION

Ingrédients *Ingredients*	% :	Allergènes *Allergenes*
SUCRE SEMOULE *Sugar*	19,38%	
CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR *Dark Chocolate*	16,40%	Soja *(Soy)*
AMANDES BLANCHIES *Almonds*	14,75%	fruits à coques *(Shell fruits)*
SUCRE GLACE *Sugar*	12,98%	
BLANC ŒUF LIQUIDE *Egg White*	10,92%	Œufs *(Eggs)*
EAU *Water*	10,66%	
SIROP DE GLUCOSE *Glucose Syrup*	6,15%	
LAIT *Milk*	4,51%	Lait *(Milk)*
POUDRE DE CACAO EXTRA BRUT **M264** *Cocoa Powder*	1,77%	
COLORANT ROUGE E162 **M430** *Colour E162*	1,18%	
POUDRE DE CACAO MAIGRE **M072** *Fat reduced cocoa Powder*	0,89%	
PECTINE *Pectin*	0,41%	

Ingrédients : Sucre, chocolat noir 16,4% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), **amandes**, sucre glace, blanc d'**œuf**, eau, sirop de glucose, **lait**, poudre de cacao, colorant : E162, poudre de cacao maigre, gélifiant : pectine. **Peut contenir des traces de graines de sésame, gluten, arachides et autres fruits à coque.**

Ingredients: Sugar, 16.4% dark chocolate (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: ***soy*** *lecithin, natural vanilla flavour),* ***almonds****, icing sugar,* ***egg*** *white, water, glucose syrup,* ***milk****, cocoa powder, colour: E162, fat reduced cocoa powder, gelling agent: pectin.* ***May contain traces of sesame seeds, gluten, peanuts and other nuts.***

MEKABE
Polderstraat 8 8600 Diksmuide
T +32 (0)498 45 59 21 T / F +32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be www.mekabe.be

Signature le : 03/12/18 Responsable Qualité Client

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT ***PRODUCT CHARACTERISTICS***	Diamètre/*Diameter*	73 mm ± 5 mm
	Poids/*Weight*	**70g** /pièce *(per piece)* 59% coques *(shells)* – 41% de garniture *(filling)* Tolérance +/-10% **420g** / barquette *(per tray)*
	Couleur / *Colour*	Marron / *Brown*
	Texture	Macaron
	Odeur/*Smell*	Caractéristique du parfum
	Goût/*Taste*	Caractéristique du parfum

SCHEMA DE REMPLISSAGE DE LA BARQUETTE ***Tray Disposal***	

PRODUIT CONDITIONNE ***Packed product***		
Poids net / *Net weight*	**1680 g**	
Poids brut / *Gross weight*	**2061g**	
ETIQUETTE ***Label***	 Ingrédients : Sucre, chocolat noir 16,4% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), **amandes**, sucre glace, blanc d'**œuf**, eau, sirop de glucose, **lait**, poudre de cacao, colorant : E162, poudre de cacao maigre, gélifiant : pectine. **Peut contenir des traces de graines de sésame, gluten, arachides et autres fruits à coque**. Ingredients: Sugar, 16.4% dark chocolate (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavour), **almonds**, icing sugar, **egg** white, water, glucose syrup, **milk**, cocoa powder, colour: E162, fat reduced cocoa powder, gelling agent: pectin. **May contain traces of sesame seeds, gluten, peanuts and other nuts**. Mise en oeuvre : Retirer le macaron de la barquette. Réchauffer dans un plat adapté 30 à 60 secondes aux micro-ondes, sans décongélation préalable. How to prepare : Do not defrost. Remove from packaging. Place macaron into a microwaveable dish and heat for 30 à 60 seconds at 800w Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes / Average nutritional informations — pour 100g Energie/Energy 1888kJ/404kcal Matières grasses/Fat 22g Dont acides gras saturés/of wich saturates 7.35g Glucides/Carbohydrates 40.6g dont sucres/ of wich sugar 39.5g Protéines/Proteins 8.2g Sel/Salt 0.132g Code article : 00218 24 macarons fondants chocolat - Congelé 24 Fondant Chocolate macarons - Frozen 4 barquettes de 6 macarons / 4 trays of 6 macarons Conserver à / Store at : -18°C Ne jamais recongeler un produit décongelé / Never refreeze a defrosted product A consommer de préférence avant le / Best before : 12/09/20 Fabriqué le / Frozen on the : 12/09/18 N° Lot : 18255 Poids Net / Net weight : 1.68 kg (01) 0 3760126 972182 (10) 18255 (17) 200912 MAG'M SAS, 17 Rue de l'Avenir, 44 140 GENESTON	
CONDITIONNEMENT ***Packing***	Emballage *Packaging*	6 pièces par barquette *(6 pieces per tray)* 4 barquettes par UVC 1 UVC *(selling unit)* = 1 carton *(box)*
	Références emballage *Packing references*	Barquette *(tray)* x6 : E243 Film rétractable *(Shrink film)*: E263 Carton *(box)*: E248B
	Etiquetage colis *Box label*	Code, désignation, liste d'ingrédients, DLUO, n° de lot et identification EAN 128
	Etiquetage palette *Pallet information*	France : SSCC palette 80x120 – 160 cartons par palette (8 cartons x 20 couches) *(boxes x layers)* Export : SSCC palette 100x120 – 170 cartons par palette (10 cartons x 17 couches) *(boxes x layers)*
	Température de stockage *Storage temperature*	-18°C
	DLUO/*BBD*	24 mois *(months)*

Mise en œuvre ***Preparation advice***	Retirer le macaron de la barquette, réchauffer dans un plat adapté 30 à 50 secondes aux micro-ondes, sans décongélation préalable. *Remove the macaron from the tray, heat in a suitable dish for 30 to 50 seconds in the microwave, without thawing.*
OGM*	Non, certificat disponible sur demande *No, certificate available on request*
IONISATION	Non, certificat disponible sur demande *No, certificate available on request*

* Réglementation CE 1829/2003 et 1830/2003

		Valeurs *(Values)* :
VALEURS NUTRITIONNELLES moyenne pour 100g ***Nutritional values Average per 100g*** Selon règlement UE n°1169/2011	Energie (kJ/Kcal) / *Energy*	1654 kJ / 395 kcal
	Matières grasses/ *Fats*	17,1 g
	dont AG saturés/ *Saturated fats*	4,85 g
	dont AG trans/ *Trans Fats*	<0,01 g
	Glucides / *Carbohydrate*	49,6 g
	dont sucres / *of which sugars*	47,8 g
	Fibres / *Fibers*	5,2 g
	Protéines / *Proteins*	8 g
	Sel / *Salt*	0,122 g

	Paramètres/Parameters	Méthodes/Methods	Critères Criterias
NORMES BACTERIOLOGIQUES ***Bacteriological Norms/standards***	Salmonelles/25g	BRD 07/11-12/05	Absence
	Staphylocoques coagulase+ /1g	NF V 08-057-1	100
	Escherichia Coli	NF EN ISO 16649-2	10
	Bacillus cereus présomptifs/g	NF EN ISO 7932	100
	Flore aérobie mésophile /1g	XP V08-034	100 000
	Flore lactiques	NF ISO 15214/Spiral	A rechercher
	Rapport flore/lactique		10
	Listéria monocytogenes /25g	AES 10/3-09/00	Absence

MEKABE
Polderstraat 8 8600 Diksmuide
T +32 (0)498 45 59 21 T / F +32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be www.mekabe.be

Signature le : 03/12/18 Responsable Qualité Client