



MINI ECLAIRS FRUITS CONGELES
(abricot, cassis, citron, framboise)
(apricot, blackcurrant, lemon,
raspberry)

Date de création : **09/11/2015**
Date de révision : **13/08/18**
Objet : **Chgt recette**
Version : **4**
Référence doc. : **FT-DC-00427**
Page : **Page 1 sur 5**

Décors appliqués sur l'ensemble du glaçage

COMPOSITIONS	Ingrédients	% du produit fini :	Allergènes
<p>MINI ECLAIR ABRICOT APRICOT (25%)</p> 	PUREE D'ABRICOT (Abricot puree)	21,17%	
	SUCRE (Sugar)	13,37%	
	EAU (Water)	10,87%	
	OEUF ENTIER (Whole eggs)	8,83%	Œufs (Eggs)
	CHOCOLAT BLANC (White chocolate)	8,73%	Lait, soja (Milk, soya)
	FONDANT POUDRE (Fondant powder)	7,71%	
	BEURRE (Butter)	6,26%	Lait (Milk)
	NOISSETTES HACHEES DECOR GROUNDED HAZELNUTS DECORATION	6,00%	Fruits à coque (Shell fruits)
	LAIT (Milk)	5,67%	Lait (Milk)
	FARINE DE BLE (Wheat flour)	4,51%	Gluten
	JAUNE ŒUF LIQUIDE (Liquid egg yolk)	2,82%	Œufs (Eggs)
	AMIDON DE MAIS (Corn starch)	1,88%	
	PECTINE (Pectin)	0,94%	
	JUS DE CITRON JAUNE (lemon juice)	0,94%	
	SEL (Salt)	0,18%	
	COLORANT JAUNE E100 (réf DM) (Yellow colour E100)	0,08%	
	COLORANT ROUGE E162 (réf ROHA) (Red colour E162)	0,04%	
<p>MINI ECLAIR CASSIS BLACKCURRANT (25%)</p> 	PUREE DE CASSIS (Blackcurrant puree)	21,17%	
	SUCRE SEMOULE (Caster sugar)	13,37%	
	EAU (Water)	10,87%	
	OEUF ENTIER (Whole eggs)	8,83%	Œufs (Eggs)
	CHOCOLAT BLANC (White chocolate)	8,73%	Lait, soja (Milk, soya)
	FONDANT POUDRE (Fondant powder)	7,56%	
	BEURRE (Butter)	6,26%	Lait (Milk)
	PISTACHES DECOR (PISTACHIOS DECORATION)	6,00%	Fruits à coque (Shell fruits)
	LAIT (Milk)	5,67%	Lait (Milk)
	FARINE DE BLE (Wheat flour)	4,51%	Gluten
	JAUNE ŒUF LIQUIDE (Liquid egg yolk)	2,82%	Œufs (Eggs)
	AMIDON DE MAIS (Corn starch)	1,88%	
	PECTINE (Pectin)	0,94%	
	JUS DE CITRON JAUNE (lemon juice)	0,94%	
	SEL (Salt)	0,18%	
	COLORANT E163 M365 (réf DM) (Colour E163)	0,18%	
	COLORANT ROUGE E162 (réf ROHA) (Colour E162)	0,09%	

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 :
13/08/2018

Responsable Qualité
Client



MINI ECLAIRS FRUITS CONGELES
(abricot, cassis, citron, framboise)
(apricot, blackcurrant, lemon,
raspberry)

Date de création : **09/11/2015**
Date de révision : **13/08/18**
Objet : **Chgt recette**
Version : **4**
Référence doc. : **FT-DC-00427**
Page : **Page 2 sur 5**

MINI ECLAIR
CITRON
LEMON
(25%)



JUS DE CITRON JAUNE (lemon juice)	17,10%	
SUCRE (Sugar)	15,00%	
EAU (Water)	11,19%	
OEUFS ENTIERS (Whole eggs)	8,83%	Œufs (Eggs)
CHOCOLAT BLANC (White chocolate)	8,73%	lait, soja (Milk, soya)
FONDANT POUDRE (Fondant Powder)	7,78%	
JUS DE CITRON VERT (Lime juice)	6,89%	
BEURRE (Butter)	6,46%	Lait (Milk)
LAIT (Milk)	5,67%	Lait (Milk)
FARINE DE BLE (Wheat flour)	4,51%	Gluten
JAUNE ŒUF LIQUIDE (Liquid egg yolk)	3,06%	Œufs (Eggs)
NOIX DE COCO RAPE DECOR (GRATED COCONUT DECORATION)	2,00%	
AMIDON DE MAIS (Corn starch)	1,53%	
PECTINE (Pectin)	1,02%	
SEL (Salt)	0,18%	
COLORANT JAUNE E100 (réf DM) (Yellow colour E100)	0,05%	

MINI ECLAIR
FRAMBOISE
RASPBERRY
(25%)



PUREE DE FRAMBOISE (Raspberry puree)	21,17%	
SUCRE (Sugar)	13,37%	
EAU (Water)	10,87%	
OEUFS ENTIERS (Whole eggs)	8,83%	Œufs (Eggs)
CHOCOLAT BLANC (White chocolate)	8,37%	lait, soja (Milk, soya)
FONDANT POUDRE (Fondant powder)	7,47%	
BEURRE (Butter)	6,26%	Lait (Milk)
PAILLETES CHOCOLAT DECOR (CHOCOLATE SPARKLING DECORATION)	6,00%	Lait (Milk)
LAIT (Milk)	5,67%	Lait (Milk)
FARINE DE BLE (Wheat flour)	4,51%	Gluten
JAUNE ŒUF LIQUIDE (Liquid egg yolk)	2,82%	Œufs (Eggs)
AMIDON DE MAIS (Corn starch)	1,88%	
PECTINE (Pectin)	0,94%	
JUS DE CITRON JAUNE (lemon juice)	0,94%	
COLORANT ROUGE E162 (réf ROHA) (Red colour E162)	0,72%	
SEL (Salt)	0,18%	

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 :
13/08/2018

Responsable Qualité
Client

MINI ECLAIRS FRUITS CONGELES
(abricot, cassis, citron, framboise)
**(apricot, blackcurrant, lemon,
 raspberry)**

Date de création : **09/11/2015**
 Date de révision : **13/08/18**
 Objet : **Chgt recette**
 Version : **4**
 Référence doc. : **FT-DC-00427**
 Page : **Page 3 sur 5**

**CARACTERISTIQUES
 DU PRODUIT**

Characteristic of product

Longueur (<i>length</i>)	70 +/- 3mm
Largeur (<i>width</i>)	25 +/- 3mm
Poids (<i>weight</i>)	15 g / pièce / 15 g / piece 29% éclair, 47% ou 51% garniture, 18% glaçage, 6% ou 2% décor - Tolérance +/-10% 120g / coffret / 120 g / tray
Couleur (<i>color</i>)	Jaune, rose, orange, violet <i>Yellow, pink, orange, purple</i>
Texture	Pâte à chou <i>Choux pastry</i>
Odeur (<i>smell</i>)	Caractéristique du Parfum <i>Characteristic of scent</i>
Goût (<i>taste</i>)	Caractéristique du Parfum <i>Characteristic of flavour</i>

**SCHEMA DE
 REMPLISSAGE**

Tray disposal



SOCLE RETRACTE

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 :
 13/08/2018

Responsable Qualité
 Client

MINI ECLAIRS FRUITS CONGELES
(abricot, cassis, citron, framboise)
(apricot, blackcurrant, lemon,
raspberry)

Date de création : **09/11/2015**
Date de révision : **13/08/18**
Objet : **Chgt recette**
Version : **4**
Référence doc. : **FT-DC-00427**
Page : **Page 4 sur 5**

PHOTO DU PRODUIT
CONDITIONNE

Packing product

Poids net / Net weight

960 g

Poids brut (produit conditionné)
Gross weight

1200 g

ETIQUETTE
Case sticker

EAN 13 : 3700832804278

Ingrédients : sucre, eau, œufs entiers, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), fondant fin déshydraté (sucre, sirop de glucose), beurre, lait, pulvé d'abricot 5.2% (abricots, sucre, anti-oxydant : acide ascorbique), pulvé de cassis 5.2% (cassis, sucre), pulvé de framboise 5.2% (framboises, sucre), jus de citron 4.9%, farine de blé (farine de blé, gluten de blé, agent de traitement de la farine, acide ascorbique), saune d'œuf, amidon de maïs, jus de citron vert 1.7%, noisettes, chocolat en flocons (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, matière grasse laitière anhydre, arôme naturel de vanille), pistaches, gélifiant : pectine, noix de coco, colorants : E162 - E163 - E1601, sel.

Peut contenir des traces de graines de sésame, arachides et autres fruits à coque

Ingredients : Sugar, water, whole egg, white chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavouring), fondant powder (sugar, glucose syrup), butter, milk, apricot puree 5.2% (apricots, sugar, antioxidant: ascorbic acid), blackcurrant puree 5.2% (blackcurrant, sugar), raspberry puree 5.2% (raspberries, sugar), lemon juice 4.9%, wheat flour (wheat flour, whole gluten, flour treatment agent: ascorbic acid), egg yolk, corn starch, lime juice 1.7%, hazelnuts, chocolate flakes (sugar, cocoa paste, cocoa butter, whole milk powder, anhydrous milk fat, natural vanilla flavouring), pistachios, gelling agent: pectin, coconut, colours: E162 - E163 - E1601, salt.

May contain traces of sesame seeds, peanuts and other nuts.

Mise en œuvre : Sortir le coffret du congélateur. Laisser décongeler 3 heures au réfrigérateur (5°C) ou 1 heure à température ambiante (17°C).

How to prepare : Take out the box from the freezer. Allow to thaw for 3 hours in the fridge (5°C) or 1 hour at room temperature (17°C).

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes/average nutritional information	pour 100g/ per 100g
Energie/Energy	1400kJ/336kcal
Matières grasses/Fat	16.1g
dont acides gras saturés/of which saturates	11.1g
Glucides/Carbohydrates	45.9g
dont sucres/of which sugar	33.1g
Protéines/Proteins	4.1g
Sel/Salt	0.41g

8 mini éclairs fruits - congelés

(Abricot, Cassis, Citron, Framboise)

8 assorties assorties de 4 parfums

No jamais recongeler un produit décongelé / Never refreeze a defrosted product

Conserver à / Store at: -18°C

A consumer de préférence avant le / Best before : 03/08/19

Fabriqué le / Frozen on the : 02/02/18

8 fruits mini éclairs - frozen

(Apricot, Blackcurrant, Lemon, Raspberry)

8 assorted boxes of 4 flavours

Never refreeze a defrosted product

Conserve at / Store at: -18°C

Best before : 03/08/19

Lot N° : 18033



DELICES CHOIX, 17 Rue de l'Avenir, 44 142 GENESTON - FRANCE

Poids Net / Net weight : 0.96Kg

CONDITIONNEMENT
Packaging

Emballage

8 pièces par socle (4 parfums) 8 pieces per tray
8 socle par carton soit 64 pièces
8 tray per box (64 pieces)
1 UVC = 1 carton
1 UVC (selling unit) = 1 tray

Références emballage
Packaging references

Socle 8 éclairs : E236B
Film rétractable : E289
Carton : E240B

Etiquetage colis
Case sticker information

Code, désignation, liste d'ingrédients, DLUO,
n° de lot et identification EAN 128

Etiquetage palette
Pallet sticker information

SSCC palette - 189 cartons par palette
(21 couches x 9 colis)

Température de stockage
Storage temperature

-18°C

DLUO / BBD

18 mois (18 months)

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 :

13/08/2018

Responsable Qualité
Client



MINI ECLAIRS FRUITS CONGELES
(abricot, cassis, citron, framboise)
(apricot, blackcurrant, lemon,
raspberry)

Date de création : **09/11/2015**
Date de révision : **13/08/18**
Objet : **Chgt recette**
Version : **4**
Référence doc. : **FT-DC-00427**
Page : **Page 5 sur 5**

Mise en œuvre

Laisser décongeler les produits à 0-4°C dans leur emballage d'origine.
Defrost the product for 3 or 4 hours in the fridge (0-4°C) with the packaging
Conseil de préparation consommateur :
Sortir les mini éclairs du réfrigérateur 5 minutes avant dégustation.
Let it out from the fridge 5 minutes before eating
OU/OR
Laisser décongeler 3H au réfrigérateur (0/4°C) ou 1 heure à température ambiante (17/20°C)
Let the product defrost 3 hours in the fridge, or 1 hour in a room temperature.

Durée de conservation
Shelf life

48 heures après décongélation si conservé à 0°C + 4°C.
After defrosting and maintained in chilled conditions (0/4°C) maximum shelf life = 48hours

OGM*
GMO*

Non, certificat disponible sur demande
No GMO, available certificate on demand

IONISATION

Non, certificat disponible sur demande
No ionisation, available on demand

* Réglementation CE 1829/2003 et 1830/2003

VALEURS
NUTRITIONNELLES
moyenne pour 100g

Nutritional Values
Average per 100g

Selon règlement UE
n°1169/2011

	Valeurs pour 100g :
Energie (kJ/Kcal) / <i>Energy</i>	1408 kJ / 336 Kcal
Matières grasses / <i>Fats</i>	16.1 g
dont AG saturés / <i>Saturated fats</i>	11.1 g
dont AG trans / <i>Trans fats</i>	0.19 g
Glucides / <i>carbohydrates</i>	42.6 g
dont sucres / <i>of which sugar</i>	33.1 g
Fibres / <i>Fibers</i>	2.1 g
Protéines / <i>Proteins</i>	4.1 g
Sel / <i>Salt</i>	0.41 g

NORMES
BACTERIOLOGIQUES

Microbiological Norms

Paramètres	Méthodes	Critères
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		100
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 :
13/08/2018

Responsable Qualité
Client

