
	<p align="center">TECHNISCHE ANGABEN</p> <p align="center">SORTIMENT #2 TIEFGEKÜHLTEN „MACARON“</p> <p align="center">(Mandelgebäck mit verschiedenen Füllungen)</p> <p align="center">(6 Sorten*8 Stücke*2 Platte=96 Stücke 12g)</p> <p align="center">BRIDOR URL - KLEINEN</p>	
Version 13	Page : 1/2	

Produktcode: 33440

Barcode : 3419280023246



erhalten am 18.07.2023
STAV 407136

VERPACKUNG

Format Außenkarton (L x B x H)	415mm*312mm*70mm	Stück/Karton	96
Nettogewicht eines Kartons	1,152 kg	Kartons/Palette	132
Bruttogewicht eines Kartons	1,65 kg	Kartons/Lage	6
Bruttogewicht einer Palette	246 Kg	Lagen/Palette	22
Abmessungen der Palette	80 x 120 cm	Gesamthöhe	170 cm
		Palettentyp	Euro palette

ZUTATEN

Macarons Karamell mit gesalzener Butter: Salzbutter-Karamellfüllung 33 % (Zucker, SAHNE, Wasser, Kakaobutter, ungesalzene BUTTER, aromatisches Karamell 6 % (Zucker, Wasser), Zitronensaft, Salz 0,3 %), Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 18 %, EIWEISS, Zucker, Farbstoff: gewöhnliches Karamell, Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Saftkonzentrat von Roter Beete, Acerola und Zitrone.

Schokoladen-Macaron: Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 17 %, dunkle Schokolade 16 % (Kakaomasse 58 %, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), EIWEISS, teilentrahmte MILCH, Zucker, BUTTER GUB Charentes-Poitou, fettarmes Kakaopulver, Farbstoff: gewöhnliches Karamell, Saftkonzentrat von Roter Beete, Acerola und Zitrone, Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure).

Zitronen-Macaron: Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 19 %, EIWEISS, BUTTER GUB Charentes-Poitou, Zucker, englische Creme (VOLLMILCH, Zucker, EIGELB, Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke - Xanthan, natürliches Vanillearoma, Farbstoff: natürliches Beta-Karotin, Vanillemark (Vanillereste)), Zitronenfüllung 5 % (Zucker, Zitrone 33 %, Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, konzentrierte Zitronenzubereitung 3 % (Zitronenkonzentrat, Säureregulator: Zitronensäure, ätherisches Zitronenöl)), Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Farbstoff: Lutein.

Himbeer-Macaron: Himbeerfüllung 33 % (Himbeerstückchen 38 %, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Himbeerpüree 16 %, Zitronensaft, Geliermittel: Pektin), Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 18 %, EIWEISS, Zucker, Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Farbstoff: Karmin.

Vanille-Macaron: Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 19 %, BUTTER GUB Charentes-Poitou, EIWEISS, Zucker, englische Creme (VOLLMILCH, Zucker, EIGELB, Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke - Xanthan, natürliches Vanillearoma, Farbstoff: natürliches Beta-Karotin, Vanillemark (Vanillereste)), Vanilleextrakt 0,8 % (Invertzucker, Glukosesirup, Wasser, Aromaextrakte (Vanilleextrakt), zerstoßene Vanilleschote 1 %, Verdickungsmittel: Xanthan-Gummi), Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Pulver aus Vanilleresten.

Pistazien-Macaron, Pistaziengeschmack: Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER 19 %, EIWEISS, BUTTER GUB Charentes-Poitou, Zucker, PISTAZIENMASSE 8 % (PISTAZIEN 49 %, Zucker, Wasser, Aroma), englische Creme (VOLLMILCH, Zucker, EIGELB, Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke - Xanthan, natürliches Vanillearoma, Farbstoff: natürliches Beta-Karotin, Vanillemark (Vanillereste)), Aprikosenpüree (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Farbstoffe: Kurkumawurzelextrakt, Kupferchlorophyllin mit Natriumsalzen, Lutein.

Allergene: Mandel, Milch, Ei, Pistazie, Soja, Spuren anderer Schalenfrüchte

	TECHNISCHE ANGABEN SORTIMENT #2 TIEFGEKÜHLTEN „MACARON“ (Mandelgebäck mit verschiedenen Füllungen) (6 Sorten*8 Stücke*2 Platte=96 Stücke 12g) BRIDOR URL - KLEINEN	
Version 13	Page : 2/2	

Geeignet für Veganer : nein

Geeignet für Vegetarier : nein

GVO: Keine.

Bestrahlung: Keine.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielwerte	Toleranzen	Verfahren des Analyselabors
Escherichia Coli 44°C/g	<10/g	100/g	NF ISO 16649-2
Staphylokokken (koagulase-positiv) 37 °C/g	<100/g	1000/g	NF V 08-057-1
Präsumptiver Bacillus cereus 30 °C	<100/g	1000/g	NF EN ISO 7932
Salmonellen/25 g	keine/25 g	keine/25 g	MSRV 12/05-464 anerkannt gemäß NF ISO 16140
Listerien/25 g	keine/25 g	keine/25 g	Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 1 Jahr ab Zeitpunkt(Datum) auf der Verpackung bemerkte tiefgefrore.

Bis zur Verwendung bei -18 °C im Tiefkühlfach aufbewahren.

AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Aufbewahrung im Haushalt:

*im Kühlschrank: 4 tags

**im Tiefkühlfach bei -18 °C: Bis zum auf der Verpackung angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Die Produkte sind bereit verbraucht zu sein.

Auftauen 4 Uhr in +4°C vor dem Dienst auftauen und 15 Minuten ausgehen vor dem Anfang der Verkostung.

Das Produkt kann maximale 4 tags vor dem Dienst . bleiben, der im kalten Positiv eingelagert ist (in +4°C).

Tiefkühlprodukt	Größe in mm
Makrone	Durchmesser : 40 ± 2 - Höhe :26 ± 1 gewicht. : 12 ± 1 g

Nährwertangaben (je 100 g gebackenes Produkt)	Brennwert : 1815 kJ - 435 Kcal Fett : 21.0 g <i>davon gesättigte Fettsäuren : 7.30 g</i> Kohlenhydrate : 53.2 g <i>davon Zucker : 51.4 g</i> Eiweiß : 7.0 g Salz : 0,28 g
--	---

Erstellungsdatum : 16/08/12 Änderungsdatum : 11/11/2020	Verfasst von: Labormanager Überprüft von: Qualitätsmanager Abgenommen von: Entwicklungsmanager
--	--