

MIDI PYRENEES
PATISSERIES*Philippe Urraca*ASSORTIMENT DE MINI-MACARONS 12gx48
MINI MACAROON ASSORTMENT 12gx48
SURTIDO DE MOSTACHONES 12gx48

PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA

GAMME MACARONS-CREATIONS PHILIPPE URRACA

Code article Article code Código artículo	Code EAN EAN code Código EAN	Dimension Size Dimensión	Poids net / piece Net weight / piece Peso neto / pieza	Poids brut / piece Gross weight / piece Peso bruto / pieza	Pièces / UV Pieces / UV Piezas / UV	Poids net / UV Net weight / UV Peso neto / UV	Poids brut / UV Gross weight / UV Peso bruto / UV
2876	3328852876008	Ø 35mm	12g	12g	48	0,576 kg	0,836 kg

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

Assortiment de mini macarons (vanille, chocolat, caramel, café, pistache, framboise) :

Poudre amandes 20,90% (**FRUITS A COQUES**), sucre, sucre glace silicé, blancs d'œufs liquides (**OEUF**), eau, beurre (**LAIT**), pâte d'amande (amandes 50%, sucre, eau, édulcorant : sorbitol (E420), exhausteur de goût : glycérine (E422), sirop de glucose, conservateur : sorbate de potassium (E202), arôme) (**FRUITS A COQUES**), brisures de framboise 3,71%, crème UHT (**LAIT**), caramel aromatique liquide 1,46%, chocolat 60% de cacao 1,22% (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja (E322), arôme vanille naturelle) (**SOJA**), œuf liquide entier (**OEUF**), sirop de glucose, pâte de pistache 0,42% (**FRUITS A COQUES**), poudre de cacao 0,24%, extrait naturel de café 0,21% (café 28%, eau, sucre), extrait naturel de vanille 0,21% (sirop sucre, extrait naturel de vanille 7,5%), agent de texture : pectine (pectine amidée (E440), di phosphate sodium (E450), Acidifiant, correcteur d'acidité, anti-oxygène : orthophosphate de calcium (E341)), colorants : E150C, E120, E160a, E141, E120, café atomisé 0,10%, jus de citron, sel de Guérande 0,02%.

Ces produits contiennent : lait, œufs, fruits à coque, soja. Fabriqué dans un atelier manipulant également de l'arachide, sulfites, céleri, sésame, moutarde, lupin, poisson, gluten.

Mini macaroons assortiment (vanilla, dark chocolate, caramel, coffee, pistachio, raspberry):

Almond powder 20,90% (**NUTS**), sugar, icing sugar, liquid egg whites (**EGG**), water, butter (**MILK**), almond paste (almonds 50%, sugar, water, sweetener : sorbitol (E420), flavour enhancer : glycerol (E422), glucose syrup, preservatives: potassium sorbate (E202), aroma) (**NUTS**), raspberry pieces 3,71%, UHT cream (**MILK**), aromatic liquid caramel 1,46%, 60% cacao chocolate 1,22% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: lecithin of soy, vanilla flavouring) (**SOY**), liquid whole eggs (**EGG**), wheat glucose syrup, pistachio paste 0,42% (**NUTS**), cocoa powder 0,24%, natural coffee extract 0,21% (coffee 28%, water, sugar), vanilla extract 0,21% (sugar syrup, vanilla extract 7,5%), texture agent : pectin (amidated pectin (E440), sodium diphosphate (E450), acidity correctors: calcium orthophosphate (E341)), colouring agents : E150c, E120, E160a, E141, E120, sprayed coffee 0,10%, lemon juice, Guérande salt 0,02%.

This product contains milk, eggs, soy, nuts. Made in a workshop using peanuts and other nuts, sulphites, celery, sesame, mustard, lupine, fish gelatine, gluten.

QUA-ENR-22

Date de création : 16/07/2015

Emetteur :

Version : 1

Date de modification :

Approbateur :

MIDI PYRENEES
PATISSERIES*Philippe Urraca*ASSORTIMENT DE MINI-MACARONS 12gx48
MINI MACAROON ASSORTMENT 12gx48
SURTIDO DE MOSTACHONES 12gx48**Surtido de mostachones (vainilla, chocolate negro, caramelo, café, pistacho, frambuesa):**

Almendra en polvo 20,90% (**FRUTOS A CASCARAS**), azúcar, azúcar glasé, clara de huevos líquida (**HUEVO**), agua, mantequilla (**LECHE**), almendra Pate (almendras 50%, azúcar, agua, edulcorante: sorbitol (E420), potenciador de sabor: glicerol (E422), jarabe de glucosa, conservantes: sorbato de potasio (E202), aroma) (**FRUTOS A CASCARAS**), roturas de frambuesa 3,71%, crema UHT (**LECHE**), caramelo líquido aromático 1,46%, chocolate 60 % de cacao 1,22% (pasta de cacao, azúcar, mantequilla de cacao, emulsionante: lecitina de soja (E322), aroma vainilla) (**SOJA**), huevos enteros líquidos (**HUEVO**), jarabe de glucosa, pasta de pistacho 0,42% (**FRUTOS A CASCARAS**), cacao en polvo 0,24%, extracto de café natural 0,21% (café 28%, agua, azúcar), extracto natural de vainilla 0,21% (jarabe de azúcar, vainilla extraer 7,5 %), agente de textura: pectina (pectina amidada (E440), difosfato de sodio (E450), orto fosfato de calcio (E341)), colorantes : E150c, E120, E160, E141, E120, café pulverizado 0,10%, jugo de limón, sal de Guérande 0,02%.

Contiene leche, huevos, frutos a cáscaras, soja. Fabricado en un taller utilizando también cacahuete, sulfitos, apio, sésamo, mostaza, altramuz, pescado, gluten.

VALEURS NUTRITIONNELLES (méthode par calcul) / NUTRITIONAL VALUES (by calculated method) / VALORES NUTRICIONALES *(Método por cálculo)

Suivant le règlement étiquetage 1169/2011CE Art.30 / According to the Regulation (UE) 1169/2011CE Art.30 / Según el Reglamento (UE) 1169/2011CE Art.30

A: vanille / vanilla / vainilla

B: chocolat noir / dark chocolate / chocolate negro

C: caramel / caramel / caramelo

D: café/ coffee / café

E: pistache / pistachio / pistacho

F: framboise / raspberry / frambuesa

	A	B	C	D	E	F
Energie / Energy / Energía en KJ/100g	1783	1545	1723	1761	1797	1250
Energie / Energy / Energía en Kcal/100g	427	369	412	422	430	297
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	25	19	21	25	26	9,8
<i>dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g</i>	6,2	5,9	5,3	6,1	6	0,7
Glucides / carbohydrates / glúcidos en g/100g	42	44	49	41	42	48
<i>dont sucres / sugar / azúcar en g/100g</i>	41	43	47	40	40	47
Protéines / proteins / proteínas en g/100g	7,4	6,1	6,4	7,5	7,8	4,6
Sel / salt / sal en g/100g P	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1

INFORMATIONS OGM - IONISATION / OGM - IONISATION INFORMATION / INFORMACIÓN OGM - IONISATION

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée. En conséquence, nos produits ne nécessitent aucune obligation d'étiquetage complémentaire conformément aux réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE liées à l'étiquetage OGM. Ce produit et les matières premières entrant dans la composition n'ont subi de traitement d'ionisation.

This product and the raw materials used for its manufacture have not been genetically modified or derived from GMO's as defined by EC regulation 1829/2003/CE and 1830/2003/CE. An irradiation process has not treated this product and the raw materials used in its production.

Este producto y las materias primas que forman parte de su composición no contienen OGM y no provienen de productos creados a partir de materias genéticamente modificadas. Así pues, nuestros productos no están obligados a un etiquetaje complementario según las regulaciones 1829/2003/CE y 1830/2003/CE relativas al etiquetaje de OGM. Este producto y las materias primas que conforman la composición no han sido objeto de tratamientos de ionización.

QUA-ENR-22

Date de création : 16/07/2015

Emetteur :

Version : 1

Date de modification :

Approbateur :

MIDI PYRENEES
PATISSERIES*Philippe Urraca*ASSORTIMENT DE MINI-MACARONS 12gx48
MINI MACARON ASSORTMENT 12gx48
SURTIDO DE MOSTACHONES 12gx48

CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS BACTERIOLÓGICO

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Salmonella	Absence dans 25 g / None in 25 g / ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	< 100 ufc /g
	Staphylocoques coagulase (+)	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	E.Coli	10 ufc/g
	Entérobactéries Enterobacterias Enterobacterias	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	Flore totale Total flora Total flora	< 300 000 ufc/g

MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE / PROCEDURES FOR STORAGE AND USE / MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE USO

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT : 18 MOIS / BEST BEFORE DATE: 18 MONTHS / LIMITE DE CONSUMO: 18 MESES

Transport à - 18°C (l'arrêté du 21 décembre 2009 Annexe 1). Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température. Pour des aliments surgelés, cette élévation ne pourra dépasser 3° C, de sorte que la température à la surface des aliments n'excède jamais -15° C.

Conseil d'utilisation : Pour la décongélation mettre 4H à + 4°C**Modalité et durée de conservation à 4°C :** 24H

NE JAMAIS RECONGELER LE PRODUIT S'IL A ETE DECONGELE.

Transport at - 18°C (the decree of December 21, 2009). For short periods of time limited to the operations of handling during loading and unloading of the goods, a light rise in temperature on the surface of food can be tolerated. For deep-frozen foods, this rise should not exceed 3° C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15° C.

Best defrosting time: for 4hrs at +4°C**Shelf life after defrosting: 24h at +4°C**

DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT

Transporte a - 18°C (Decreto de 21 de diciembre de 2009). En caso de periodos cortos limitados a las operaciones de manipulación en las operaciones de carga y descarga de los alimentos, se puede tolerar, en la superficie del alimento, una ligera subida de temperatura. En cuanto a los alimentos congelados, este aumento no podrá sobrepasar los 3°C, de manera que la temperatura en la superficie de los alimentos no llegue a superar los -15°C.

NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Code article Article code Código artículo	Dimension UV Box size (mm) Dimensión UV	Cartons/couche Boxes/layer Cajas/filas	Couches/palette Layers/pallet Filas/paleta	Cartons/palette Boxes/pallet Cajas/paleta	Unités/palette Units/pallet Unidades/paleta	Dimension palette Pallet size (cm) Dimensión paleta	Poids brut/palette Gross weight/pallet Peso bruto/paleta
2876	400x300x50	8	25	200	9600	120x80	167kg

Fabricant / Manufacturer / Fabricando: La Compagnie des Desserts, 4 rue des Romains 11200 Lézignan-Corbières, FRANCE

Usine / Factory / Fabrica: Midi Pyrénées Pâtisseries Chemin d'Enducasse 32200 Gimont, FRANCE

QUA-ENR-22

Date de création : 16/07/2015

Emetteur :

Version : 1

Date de modification :

Approbateur :