

**MACARONS FONDANTS  
 CAMEL AU BEURRE SALE  
 CONGELES**  
**Fondant Salted caramel macarons  
 Frozen**

Date de création : **31/03/16**  
 Date de révision : **07/12/18**  
 Objet : **Nouvelle recette**  
 Version : **3**  
 Référence doc. : **FT-MAG-00217**  
 Page : **Page 1 sur 4**

**PHOTO DU  
 PRODUIT**

*Visual*



**Ingrédients *Ingredients***

**% :**

**Allergènes *Allergens***

**COMPOSITION**

AMANDES BLANCHIES ( <i>Almonds</i> )	17,11%	fruits à coques ( <i>Shell fruits</i> )
CHOCOLAT DE COUVERTURE LAIT ( <i>Milk chocolate</i> )	15,58%	Soja, lait ( <i>Soy, milk</i> )
SUCRE GLACE ( <i>Icing sugar</i> )	15,34%	
SUCRE SEMOULE ( <i>Sugar</i> )	14,16%	
CAMEL AU BEURRE SALE <b>G576</b> ( <i>Salted butter caramel</i> )	13,45%	Lait ( <i>Milk</i> )
BLANC D'ŒUF ( <i>Egg white</i> )	12,04%	Œufs ( <i>Eggs</i> )
LAIT ( <i>Milk</i> )	6,15%	Lait ( <i>Milk</i> )
SPECIALITE FROMAGERE <b>M372</b> ( <i>Cheese speciality</i> )	5,74%	Lait ( <i>Milk</i> )
COLORANT E150a ( <i>Colour E150a</i> )	0,30%	
SEL ( <i>Salt</i> )	0,08%	
COLORANT E100 ( <i>Colour E100</i> )	0,06%	

Ingrédients : **Amandes**, chocolat au lait (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de Vanille), sucre glace, sucre, caramel au beurre salé 13,4% (sucre, **lait**, **beurre** salé, spécialité fromagère (**lait**, **crème**, protéines de **lait**, sel), sirop de glucose, fleur de sel), blanc d'**œuf**, **lait**, spécialité fromagère (**lait**, **crème**, protéines de **lait**, sel), colorants : E150a – E100, sel. **Peut contenir des traces de graines de sésame, gluten, arachides et autres fruits à coque.**

*Ingredients: Almonds, milk chocolate (sugar, whole milk powder, cocoa butter, cocoa mass, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavour), icing sugar, sugar, salted butter caramel 13.4% (sugar, milk, salted butter, cheese speciality (milk, cream, milk protein, salt), glucose syrup, salt), egg white, milk, cheese speciality (milk, cream, milk protein, salt), colours: E150a - E100, salt. 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 :  
 07/12/18

Responsable Qualité Client



UNIQUE SWEETS

*a pure moment  
of pleasure*

**MACARONS FONDANTS  
CAMEL AU BEURRE SALE  
CONGELES**  
**Fondant Salted caramel macarons  
Frozen**

Date de création : **31/03/16**  
Date de révision : **07/12/18**  
Objet : **Nouvelle recette**  
Version : **3**  
Référence doc. : **FT-MAG-00217**  
Page : **Page 2 sur 4**

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

<b>SCHEMA DE REMPLISSAGE DE LA BARQUETTE</b>  <i>Tray Disposal</i>	
--	--

**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 : Responsable Qualité Client  
07/12/18



UNIQUE SWEETS

a pure moment  
of pleasure

**MACARONS FONDANTS  
CAMEL AU BEURRE SALE  
CONGELES**  
*Fondant Salted caramel macarons  
Frozen*

Date de création : **31/03/16**  
Date de révision : **07/12/18**  
Objet : **Nouvelle recette**  
Version : **3**  
Référence doc. : **FT-MAG-00217**  
Page : **Page 3 sur 4**

**PRODUIT  
CONDITIONNE**

*Packed product*

**Poids net / Net weight**

**1680 g**

**Poids brut / Gross weight**

**2061 g**

**ETIQUETTE**

*Label*

Ingrédients : **Amandes**, chocolat au lait (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja** arôme naturel de vanille), sucre glace, sucre, caramel au beurre salé 13.4% (sucre, **lait**, beurre salé, spécialité fromagère **lait**, crème, protéines de **lait**, sel), sirop de glucose, fleur de sel), blanc d'**œuf**, **lait**, spécialité fromagère (**lait**, crème, protéines de **lait**, sel), colorants : E150a - E100, sel. **Peut contenir des traces de graines de sésame, gluten, arachides et autres fruits à coque.**  
Mise en oeuvre : Retirer le macaron de la barquette. Réchauffer dans un plat adapté 30 à 50 secondes aux micro-ondes, sans décongélation préalable.  
Ingredients: **Almonds**, milk chocolate (sugar, whole **milk** powder, cocoa butter, cocoa mass, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavour), icing sugar, sugar, salted butter caramel 13.4% (sugar, **milk**, salted butter, cheese speciality (**milk**, cream, **milk** protein, salt), glucose syrup, salt), egg white, **milk**, cheese speciality (**milk**, cream, **milk** protein, salt), colours: E150a - E100, salt. **May contain traces of sesame seeds, gluten, peanuts and other nuts.**  
How to prepare: Do not defrost. Remove from packaging. Place macaron into a microwaveable dish and heat for 45 seconds at 800w.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes/average nutritional informations	pour 100g
Energie/Energy	1760kJ/422kcal
Matières grasses/fat	29.9g
Dont acides gras saturés/ of which saturated	11.1g
Glucides/Carbohydrates	41.0g
dont sucres/ of which sugars	39.4g
Protéines/Protein	1.7g
Sel/Salt	0.11g

Code article : 24 macarons fondants caramel au beurre salé - Congelé  
00217 24 fondant salted butter caramel macaron - Frozen  
4 barquettes de 6 macarons / 4 trays of 6 macarons

Conservé à / Store at : -18°C

Ne jamais récongeler un produit décongelé / Never refreeze a defrosted product

A consommer de préférence avant le / Best before : 31/01/19

Fabriqué le / Frozen on the : 15/06/16 N° Lot : 16167

Poids Net /  
Net weight :



**1.68 kg**

0013 270125 0217 00 1000 111 10010  
BAQDM SAS, 17 Rue de l'avenue, 44 140 DENESTON

**CONDITIONNEMENT**  
*Packing*

Emballage *Packaging*

6 pièces / barquette (*6 pieces per tray*)  
4 barquettes (*tray*) / UVC (*selling unit*)  
1 UVC = 1 carton (*box*)

Références emballage  
*Packing references*

Barquette x6 : E243  
Film rétractable : E263  
Carton : 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 / palette  
(8 cartons x 20 couches) (*boxes x layers*)  
Export : SSCC palette 100x120 – 170 cartons / palette  
(10 cartons x 17 couches) (*boxes x layers*)

Température de stockage  
*Storage temperature*

-18°C

DLUO/BBD

24 mois (*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 :  
07/12/18

Responsable Qualité Client

**MACARONS FONDANTS  
CAMEL AU BEURRE SALE  
CONGELES**  
*Fondant Salted caramel macarons  
Frozen*

Date de création : **31/03/16**  
 Date de révision : **07/12/18**  
 Objet : **Nouvelle recette**  
 Version : **3**  
 Référence doc. : **FT-MAG-00217**  
 Page : **Page 4 sur 4**

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

\* Réglementation CE 1829/2003 et 1830/2003

<b>VALEURS NUTRITIONNELLES</b> <i>Nutritional values</i> <b> moyenne pour 100g</b> <i>Average per 100g</i>	Valeurs (Values) :	
	Energie (kJ/Kcal) / <i>Energy</i>	1763kJ / 422 kcal
	Matières grasses/ <i>Fats</i>	24.8g
	dont AG saturés/ <i>Saturated fats</i>	11.1g
	dont AG trans/ <i>Trans Fats</i>	0.1g
	Glucides / <i>Carbohydrate</i>	41g
	dont sucres / <i>of which sugars</i>	39.4g
	Fibres / <i>Fibers</i>	1.7g
	Protéines / <i>Proteins</i>	7.9g
Sel / <i>Salt</i>	0.18g	

Selon règlement UE n°1169/2011

<b>CRITERES MICROBIOLOGIQUES</b> <i>BACTERIOLOGICAL STANDARDS</i> <i>(FCD 2015 catégorie 7.1)</i>	Paramètres/Parameters	Méthodes/Methods	Critères Criterias
	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 : **Responsable Qualité Client**  
 07/12/18

