

Ficha técnica MACARONS RIVE DROITE

004723
Cócteles dulces



Nombre:	Macarons Rive Droite - Ultracongelado
Marca:	Foodservice
Número de unidades:	2 bandeja de 36 unidades
Peso:	0.864 kg
Dimensiones:	Ø 4 cm
Sello sanitario:	FR 35 125 007 CE
Código del empaquetador:	EMB 35125B
Nomenclatura aduanera :	1905907000



Sugerencia de presentación

Lista de ingredientes

- (1) 2x 6 Macarons de caramelo
- (2) 2x 6 Macarons de pistacho, aromatisado
- (3) 2x 6 Macarons de vainilla
- (4) 2x 6 Macarons de frambuesa
- (5) 2x 6 Macarons de chocolate
- (6) 2x 6 Macarons de limón

Composición general:

Ingredientes: almendra en polvo 18,1%, azúcar, azúcar glas, clara de **huevo**, pasta de almendra 7,2% (**almendra**, azúcar, agua, sirope de glucosa invertido), nata (**leche**), agua, mantequilla (**leche**), chocolate negro 3% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina (girasol, **soja**), aroma natural de vainilla), crema de caramelo con mantequilla salada con sal de Guérande 2,8% (azúcar, nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), mantequilla salada con sal de Guérande (**leche**)), frambuesa 2,5%, preparado de cáscara de limón semiconfitada 1,5% (azúcar, cáscara de limón, pulpa de limón, zumo de limón), concentrados (remolacha roja, zanahoria, manzanas, hibisco, acerola, limón), pasta de **pistacho** 0,5%, azúcar invertido, cacao en polvo 0,2%, chocolate de cobertura con leche 0,2% (azúcar, **leche** entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), puré de limón 0,2% (zumo de limón, azúcar), zumo de limón a base de concentrado 0,1%, gelificante: pectinas – agar-agar, colorantes: betacaroteno - caramelo natural, semillas de vainilla agotadas 0,08%, fécula de patata, extracto de vainilla Bourbon 0,05%, espesante : goma xantana, extracto de espirulina, aroma natural, aceite esencial de limón 0,02%.

Composición detallada:

Macarons de caramelo: **Almendra** en polvo 18.4%, azúcar glas, crema de caramelo con mantequilla salada con sal de Guérande 17.2% (azúcar, nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), mantequilla salada con sal de Guérande (**leche**)), azúcar, clara de **huevo**, chocolate negro (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina (girasol, **soja**), aroma natural de vainilla), agua, nata (**leche**), chocolate de cobertura con leche (azúcar, **leche** entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), mantequilla (**leche**), colorante: caramelo natural,, espesante: goma xantana.

Macarons de pistachio: **Almendra** en polvo 18.2%, azúcar glas, azúcar, clara de **huevo**, pasta de almendra 14.2% (**almendra**, azúcar, agua, sirope de glucosa invertido), mantequilla (**leche**), nata (**leche**), agua, pasta de **pistacho** 3.1%, extracto de espirulina, aroma natural 0.1%, colorante: betacaroteno, espesante: goma xantana.

Macarons de vainilla: **Almendra** en polvo 18.1%, azúcar glas, azúcar, pasta de almendra 15.7% (**almendra**, azúcar, agua, sirope de glucosa invertido), clara de **huevo**, mantequilla (**leche**), nata (**leche**), agua, semillas de vainilla agotadas 0.4%, extracto de vainilla Bourbon 0.3%, espesante: goma xantana.

Macarons de frambuesa: Azúcar, **almendra** en polvo 20.5%, azúcar glas, frambuesa 15.2%, clara de **huevo**, agua, concentrados (remolacha roja, zanahoria, acerola, limón), zumo de limón a base de concentrado, gelificante: pectinas – agar-agar, fécula de patata, espesante: goma xantana.

Ficha técnica

MACARONS RIVE DROITE

004723

Cócteles dulces

Macarons de chocolate: Azúcar glas, azúcar, **almendra** en polvo 15.4%, clara de **huevo**, nata (**leche**), chocolate negro 13.1% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina (girasol, **soja**), aroma natural de vainilla), agua, azúcar invertido, cacao en polvo 1.7%, concentrados (remolacha roja, zanahoria, manzanas, hibisco), espesante : goma xantana.

Macarons de limón: **Almendra** en polvo 18.2%, azúcar glas, azúcar, clara de **huevo**, pasta de almendra 13.3% (**almendra**, azúcar, agua, sirope de glucosa invertido), preparado de cáscara de limón semiconfitada 9.2% (azúcar, cáscara de limón, pulpa de limón, zumo de limón), agua, mantequilla (**leche**), puré de limón 1.6% (zumo de limón, azúcar), colorante: betacaroteno, aceite esencial de limón 0.1%, espesante : goma de xantano.

Alérgenos

Los alérgenos de declaración obligatoria se indican en negrita en la lista de ingredientes. Puede contener **gluten, apio, crustáceos, otros frutos de cáscara, sésamo, mostaza, pescado, sulfitos, moluscos, altramuzy cacahuetes.**

Información sobre los ingredientes

OMG / Contaminantes / Ionización

OMG:	este producto no está afectado por el etiquetado de OMG definido por los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.
Contaminantes:	este producto respeta las normativas europeas 1881/2006, 396/2005 y 1333/2008 en vigor.
Ionización:	este producto y sus materiales no han sido sometidos a un tratamiento ionizante de acuerdo con la Directiva Europea 1999/2.

Otros

Grasas hidrogenadas:	No
Compatibilidad Halal:	No
Vegetariano:	Sí
Vegano:	No

Preservación

Vida útil total (días): 730

Vida útil al recibirla (días): 180

Conservar 20 días como máximo entre 0 y +4°C una vez descongelado. Conservar a -18°C. Nunca volver a congelar un producto descongelado.

* *excluyendo las promociones y la reducción de existencias*

Consejos de preparación

Descongelar durante 2 horas entre 0 y +4°C con el film de plástico. Retirar el film de plástico y disponer los macarons en un plato. Dejar 15 minutos a temperatura ambiente y servir.

Ficha técnica
MACARONS RIVE DROITE
004723
Côteles dulces

Valores nutricionales medios por 100g

Energía (kJ / kcal)	1755 / 419
Grasa (g)	18,2
de los cuales los ácidos grasos saturados (g)	5,8
Carbohidratos (g)	53,0
de los cuales los azúcares (g)	51,1
Fibra (g)	3,2
Proteína (g)	9,1
Sal (g)	0,11
Sodio (mg)	44

Nutrition Facts	
36 servings per container	
Serving size	(24g)
Amount Per Serving	100
% Daily Value*	
Total Fat 4.5g	6%
Saturated Fat 1.4g	7%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 15mg	5%
Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate 13g	5%
Dietary Fiber < 1g	3%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 2g	4%
Vitamin D 0.08mcg	0%
Calcium 15.95mg	2%
Iron 0.34mg	2%
Potassium 54.1mg	2%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Criterios microbiológicos en UFC / g

Flora aeróbica a 30°C	100 000
Flora láctica	A buscar
Relación flora total / flora láctica	10
Escherichia coli	10
Coagulasa + estafilococos	100
Bacillus cereus	100
Salmonella	no se detecta /25g
Listeria monocytogenes	no se detecta /25g

Según el reglamento CE 2073/2005 y los criterios microbiológicos de la FCD.



Ficha técnica

MACARONS RIVE DROITE

004723

Cócteles dulces

Embalaje

	Caja*	Cartón *
Tipo de embalaje	2 bandejas de plástico Película de plástico Caja de cartón	
Dimensiones* (mm)	390 x 296 x 62	
Peso bruto (kg)	1.115	
Peso neto (kg)	0.864	
* dimensiones externas		

Paletización

EAN13 (UVC)	3700478517747	
DUN 14 (UV)	-	
EAN Paleta	23700478517741	
	Paleta EU 80 x 120 cm	Paleta US 100 x 120 cm
Número de caja / cartón	-	-
Número de cartón / paleta	200 (25 capas de 8)	250 (25 capas de 10)
Peso neto (kg)	172.8	216.0
Peso bruto (kg)**	223.0	278.75
Altura (m)**	1.55	1.55
** : fuera de la paleta (+0,15m + 30kg)		