


## FICHE TECHNIQUE - TECHNICAL DATA

<b>Produit/Product Dessert</b>	<b>Ispahan 100g</b>	<b>Code</b>	<b>9001</b>	<b>Date :</b>	<b>13/03/17</b>
------------------------------------	---------------------	-------------	-------------	---------------	-----------------

### Product Information

<b>Size / (L x w x h -Ø) cm</b>	Ø 7 cm	
<b>Net weight (g)/</b>	100g	
<b>Bar code EAN13</b>	5488888090019	
<b>Shelf life</b>	14 months	
<b>Storage conditions</b>	- 18°C	
<b>Production code example</b>	<b>60215</b> : = rouge le jour, = bleu la semaine, = vert l'année / red = for the day, blue = for the week, green= for the year	

### Packaging

<b>Type</b>	Boite de stockage 15 Ispahans Storage box for 15 Ispahans	<b>Boites/carton Unit/Box</b>	3
<b>Net weight of packaging (gr)</b>	230g	<b>Cartons/palette Box/Palette</b>	36
<b>External dimensions of the packaging (mm)</b>	<b>L :400 w :300 h :60</b>	<b>EAN Carton</b>	5488888190016
		<b>Palette type</b>	euro
<b>Type of packaging</b>	Base APET 1/10 + carton		

### Ingredients

#### Dénomination / Description

Gâteau à base d'amandes, fourrés à la crème de rose, et aux litchis et framboises / Pastry made from almonds, with a rose cream filling, with lychee and raspberries

#### Quantity (%)

**Ingédients:** framboise 25,4%, sucre, beurre LAIT entier, jaune d'ŒUF, AMANDE 9,75%, blanc d'ŒUF, litchis 5,42%, extrait naturel de rose(0,81%), amidon de maïs, colorant :rouge betterave

**Ingredients:** raspberry 25.4%, sugar, butter, whole MILK, EGG yolk, ALMOND 9.75%, EGG white, litchis 5.42%, natural rose extract 0.81%, corn starch, colouring : red beetroot

## TECHNICAL DATA (continued)

### Preparation

*Si vous n'avez pas le temps de décongeler les Ispahans la veille dans le frigo :*

Sortir les Ispahans 2 heures avant de les déguster du congélateur, et les placer à température ambiante. Veiller à ce que les macarons soient bien dans leur emballage fermé, lors de la décongélation, afin que la condensation se forme sur l'emballage et non pas sur l'Ispahan, ce qui rendrait la coque très humide.

*Si vous avez le temps de décongeler les macarons la veille dans un frigo :*

Il est préférable de décongeler les Ispahans qui proviennent du congélateur la veille, au frigo (2°-4°), durant 8 heures minimum, dans leur emballage fermé, et puis de les sortir 20 minutes avant de les déguster, du frigo, et les placer à température ambiante, dans leur emballage fermé.

*Si les Ispahans sont conservés au frigo (2°-4°) :*

Les sortir 20 minutes avant de les déguster du frigo, à température ambiante, dans leur emballage fermé.

*If you don't have time to defrost the Ispahans overnight in the fridge :*

Remove the Ispahans from the freezer 2 hours before eating, and leave at room temperature. Make sure the packaging is intact and closed, so that while the Ispahans are defrosting, any condensation forms on the packaging and not on the macaron, which would make the shell very damp.

*If you have time to defrost the Ispahans overnight in the fridge:*

It is preferable to defrost frozen Ispahans overnight in the fridge (2°-4°), for a minimum of 8 hours, with the packaging closed, and then remove them from the fridge 20 minutes before eating, leaving them in their unopened packaging at room temperature.

*If the Ispahans are kept in the fridge (2°-4°) :*

Remove them from the fridge 20 minutes before eating, leave them in their unopened packaging at room temperature.

### Utilisation attendue - Expected use

Prêt - Ready to eat.

Ne jamais recongeler un produit dégelé - Never refreeze a defrosted product.

Les Ispahans peuvent être conservés à température ambiante durant 2h maximum, à une température maximale de 20°

Ispahans can be kept at room temperature (20° maximum) for 2 hours maximum.

### Public cible - Intended consumers

Tout public sauf nourrisson et personnes intolérantes aux allergènes cités ci-dessous

Everyone except nursing babies and people who are intolerant of the allergens listed below

### Utilisation après décongélation - Use after defrosting

Après décongélation conserver au frais, 6j max à 0-4°C

After defrosting, keep in the fridge, 6 days max at 0-4°C

Caractéristiques-Characteristics	Target value (cfu/g)
<b>G.tot. aerobic mesophilic bacteria</b>	10 <sup>E6</sup>
<b>Enterobacteria</b>	<100
<b>E.coli</b>	<10
<b>L.monocytogenes</b>	Absence / 25 g
<b>Salmonella</b>	Absence/25 g
<b>Staphylococcus coagulase +</b>	<100
<b>Sulfite-reducing anaerobes</b>	<10
<b>Aw</b>	0.767

Allergènes - Allergen	Presence/Absence
Lactose	1
Egg product	1
Soya product	2
Gluten	2
Peanuts	0
Nuts	1
Sesame	0
Fish	0
Crustaceans	0
Molluscs	0
Sulfites	0
Mustard	0
Celery	0
Lupin bean	0

Additional information	
Is this product certified as GM-free?	Yes
Is this product subject to irradiation treatment?	No
Analysis produced	1 x year in an accredited lab
HACCP	Complete and operational
Functional traceability	Yes

Nutritional values	Average values per 100g
<b>Energy KJ/ Kcal</b>	1353 / 324
<b>Fat</b>	18,7g
- of which saturated fat	8,2g
- of trans fat	0,18g
<b>Carbohydrates</b>	32,9g
- of which sugars	30,3g
<b>Proteins</b>	4,8g
<b>Salt</b>	0.11g

1= allergen present in the product.

2= possible contamination/presence in the factory or the supplier's factory.