



TECHNICAL SHEET

FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER APRICOT CROISSANT 115G BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

Product code **30009**
EAN code (case) **03419280003897**
EAN code (bag)

Brand **BRIDOR**
Customs declaration number **1905 90 70**
Manufactured in **France**

A unique experience of pleasure with creative, generous sized viennese pastries.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 16.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Width: 7.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Height: 3.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Baked product: Average weight: 100g
(indicative information) Length: 16.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Width: 7.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Height: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, apricots* 26%, water, **BUTTER** 11%, sugar, yeast, **EGGS**, modified starch, salt, **wheat GLUTEN**, **powdered WHEY**, **powdered skimmed cow MILK**, flour treatment agents (alpha-amylases, hemicellulases, ascorbic acid), stabilizers (calcium acetate, tetrasodium diphosphate, disodium phosphate), carrot extract, natural flavouring, turmeric extract, paprika extract.

*: in varying proportions

Contains: eggs, gluten, dairy products.

May contain: traces of nuts, traces of soya.

Enzymes in the baked product are denatured and are considered as processing aids ; so they shall not be required to be included in the list of ingredients (in application with regulations EU 1332/2008 and 1169/2011).

GMO: without Suitable for vegans: N Kosher certified: N (Y = yes / N = no)
Ionization: without Suitable for vegetarians: Y Halal certified: Y

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	969 / 231	11.6 %	1099 / 262	13.1 %
Fat (g)	9.6	13.7 %	11.0	15.7 %
of which saturates (g)	6.0	30.0 %	6.7	33.5 %
Carbohydrate (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
of which sugars (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Fibre (g)	1.8	7.2 %	2.0	8.0 %
Protein (g)	4.2	8.4 %	4.7	9.4 %
Salt (g)	0.63	10.5 %	0.70	11.7 %

* Reference intake for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Aerobic mesophilic total count	< 100 000 cfu/g	< 1 000 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/3-09/00
Moulds	< 1 000 cfu/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



TECHNICAL SHEET

FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER APRICOT CROISSANT 115G BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

STORAGE AND SHELF LIFE

Date of minimum durability: 270 days (9 months) from the date indicated on the packaging.

Store at -18°C or below before use. **DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.**

Storage conditions:

- * 24h in the refrigerator
- ** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator
- *** in the freezer at -18°C: until the date of minimum durability indicated on the packaging

INSTRUCTIONS FOR BAKING

	Tray arrangement (600 x 400)	12 items on a tray
	Defrosting	approximately 30-45 min at room temperature
	Preheating oven	190°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 17-18 min at 165-170°C, open damper

Nota: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.

Find all the chef's advices on www.bridordefrance.tv

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	64
Net weight / Gross weight of pallet	441.600 kg / 497 kg	Cases / layer	8
Total height	2.10 m	Layers/ pallet	8

Case

External dimensions (L x W x H)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Net weight of case	6.900 kg	Pieces / case	60
Gross weight of case	7.337 kg	Bags / case	2

Bag

Net weight of bag	3.450 kg	Pieces / bag	30
-------------------	----------	--------------	----

Additional components in the case	N	(Y = yes / N = no)
-----------------------------------	---	--------------------

FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

CROISSANT ALBARICOQUE 115G

MANTEQUILLA FINA LISTO PARA COCER Y ULTRACONGELADO BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

Código del producto	30009	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280003897	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 70
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Una experiencia única en torno a la sensación.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto ultracongelado:	Largura:	16.0 cm ± 2.0 cm
	Largo:	7.0 cm ± 1.5 cm
	Altura:	3.5 cm ± 0.5 cm

Producto cocido:	Peso medio:	100g
(a título indicativo)	Largura:	16.0 cm ± 2.0 cm
	Largo:	7.5 cm ± 1.5 cm
	Altura:	4.0 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, albaricoques* 26%, agua, **MANTEQUILLA** 11%, azúcar, levadura, **HUEVOS**, almidón modificado, sal, **GLUTEN de trigo**, **SUERO LÁCTEO en polvo**, **LECHE desnatada en polvo**, agente de tratamiento de la harina (alfa-amilasas, hemicelulasas, ácido ascórbico), estabilizadores (acetato de cálcico, difosfato tetrasódico, fosfato disódico), extracto de zanahoria, aroma natural, extracto de cúrcuma, extracto de pimentón.

*: en proporción variable

Contiene: huevos, productos lácteos, gluten.

Puede contener: trazas de soja, trazas de frutos de cáscara.

Las enzimas en el producto cocido son desnaturalizadas y son consideradas como auxiliares tecnológicos ; entonces ya no serán declarados en la lista de ingredientes (en aplicación de los reglamentos UE 1332/2008 and 1169/2011).

Sin transgénicos	Aconsejado para veganos:	N	Certificado Kosher:	N	(S = sí / N = no)
No irradiado	Aconsejado para vegetarianos:	S	Certificado Halal:	S	

Valores nutricionales por 100g	producto ultracongelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	969 / 231	11.6 %	1099 / 262	13.1 %
Grasas (g)	9.6	13.7 %	11.0	15.7 %
de las cuales saturadas (g)	6.0	30.0 %	6.7	33.5 %
Hidratos de carbono (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
de los cuales azúcares (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Fibra alimentaria (g)	1.8	7.2 %	2.0	8.0 %
Proteínas (g)	4.2	8.4 %	4.7	9.4 %
Sal (g)	0.63	10.5 %	0.70	11.7 %

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/3-09/00
Mohos	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

CROISSANT ALBARICOQUE 115G MANTEQUILLA FINA LISTO PARA COCER Y ULTRACONGELADO BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de duración mínima: 270 días (9 meses) a partir de la fecha de congelación indicada en el embalaje.

Conservar en el congelador a -18°C *** antes la utilización.

NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Condiciones de conservación:

- * 24h en el refrigerador
- ** 3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador
- *** en el congelador a -18°C : hasta la fecha de duración mínima indicada en el embalaje

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

	La puesta en las placas (600 x 400)	12 unidades por placa
	Descongelación	aproximadamente 30-45 min a temperatura ambiente
	Precalentamiento del horno	190°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 17-18 min a 165-170°C, con el techo abierto

Nota: Cada horno tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con sus activos.

Puedes encontrar todos los consejos de los chefs en www.bridordefrance.tv

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	64
Peso neto / Peso bruto del palet	441.600 kg / 497 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2.10 m	Estratos / palet	8

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m³)	0.029
Peso neto del caja	6.900 kg	Unidades / caja	60
Peso bruto del caja	7.337 kg	Bolsas / caja	2

Bolsa

Peso neto de la bolsa	3.450 kg	Unidades / bolsa	30
-----------------------	----------	------------------	----

Elementos adicionales en la caja	N	(S = sí / N = no)
----------------------------------	---	-------------------

PARA CUALQUIÉR INFORMACIÓN / CONTACTO

Dirección Postal: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

CROISSANT DAMASCO 115G MANTEIGA FINA PRONTO-A-COZINHAR ULTRACONGELADO BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

Código do produto **30009**
Código EAN (caixa) **03419280003897**
Código EAN (saco)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduaneira **1905 90 70**
Local de produção **França**

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado: Comprimento: 16.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Largura: 7.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Altura: 3.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Produto cozido: Peso médio: 100g
(a título indicativo) Comprimento: 16.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Largura: 7.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Altura: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de TRIGO, damascos* 26%, água, MANTEIGA 11%, açúcar, levedura, OVOS, amido modificado, sal, GLÚTEN de trigo, SORO DE LEITE, LEITE magro em pó, agente de tratamento da farinha (alfa-amilases, hemicelulases, ácido ascórbico), estabilizadores (acetato de cálcio, difosfato tetrassódico, fosfato dissódico), extracto de cenoura, aroma natural, extracto de curcuma, extracto de páprica.

*: em proporções variáveis

Contém: ovos, produtos lácteos, glúten.

Pode conter: vestígios de soja, vestígios de frutos de casca rija.

As enzimas são desnaturadas e são consideradas como auxiliares tecnológicos ; então eles não devem mais ser declarados na lista de ingredientes (em aplicação dos regulamentos UE 1332/2008 and 1169/2011).

OGM: nada Convem aos veganos: N Certificado Kosher: N (S = sim / N = no)
Ionização: nada Convem aos vegetarianos: S Certificado Halal: S

Valores nutricionais por 100g	produto ultracongelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	969 / 231	11.6 %	1099 / 262	13.1 %
Lípidos (g)	9.6	13.7 %	11.0	15.7 %
dos quais saturados (g)	6.0	30.0 %	6.7	33.5 %
Hidratos de carbono (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
dos quais açúcares (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Fibra (g)	1.8	7.2 %	2.0	8.0 %
Proteínas (g)	4.2	8.4 %	4.7	9.4 %
Sal (g)	0.63	10.5 %	0.70	11.7 %

* Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila total	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/3-09/00
Bolores	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

CROISSANT DAMASCO 115G MANTEIGA FINA PRONTO-A-COZINHAR ULTRACONGELADO BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 270 dias (9 meses) a partir da data de ultracongelamento indicada na embalagem.
Conservar no congelador em -18°C *** antes da utilização. **NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.**
Condições de conservação:

- * 24h no frigorífico
- ** 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico
- *** no congelador em -18°C: até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem

PREPARAÇÃO E COZIMENTO

	Colocação no tabuleiro (600 x 400)	12 unidades por tabuleiro
	Descongelação	aproximadamente 30-45 min em temperatura ambiente
	Pré-aquecimento do forno	190°C
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 17-18 min em 165-170°C, regulador aberto

Nota: Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

Encontrar todos os conselhos dos chefs em www.bridordefrance.tv

EMBALAGEM

Paleta

Tipo de paleta / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / paleta	64
Peso líquido / Peso bruto da paleta	441.600 kg / 497 kg	Caixas / camada	8
Altura	2.10 m	Camadas / paleta	8

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Peso líquido da caixa	6.900 kg	Unidades / caixas	60
Peso bruto da caixa	7.337 kg	Sacos / cartão	2

Saco

Peso líquido do saco	3.450 kg	Unidades / saco	30
----------------------	----------	-----------------	----

Elementos suplementares na caixa	N	(S = sim / N = não)
----------------------------------	---	---------------------

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

Endereço: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



SCHEDA TECNICA

CROISSANT ALBICOCCA 115G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

Codice prodotto **30009**
Codice EAN (cartone) **03419280003897**
Codice EAN (sacchetto)

Marca **BRIDOR**
Codice doganale **1905 90 70**
Luogo di fabbricazione **Francia**

Specialità viennesi creative e generose che regalano un'esperienza unica e un'intensa sensazione di piacere.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto surgelato: Lunghezza: 16.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Larghezza: 7.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Altezza: 3.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 100g
(a titolo indicativo) Lunghezza: 16.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Larghezza: 7.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Altezza: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, albicocche* 26%, acqua, **BURRO** 11%, zucchero, lievito, **UOVA**, amido modificato, sale, **GLUTINE di grano**, **SIERO DI LATTE in polvere**, **LATTE scremato in polvere**, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico), stabilizzanti (acetato di calcio, difosfato tetrasodico, fosfato disodico), estratto di carota, aroma naturale, estratto di curcuma, estratto di paprika.

*: in proporzione variabile

Contiene: uova, prodotti a base di latte, glutine.

Può contenere: tracce di soia, tracce di frutta a guscio.

Gli enzimi sono denaturati e sono considerati come coadiuvanti tecnologici ; quindi non devono più essere dichiarati nella lista degli ingredienti (ai sensi dei regolamenti UE 1332/2008 and 1169/2011).

Senza OGM	Adatto per i vegani: N	Certificato Kosher: N	(S = sì / N = no)
No irradiato	Adatto per i vegetariani: S	Certificato Halal: S	

Valori nutrizionali per 100g	prodotto surgelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	969 / 231	11.6 %	1099 / 262	13.1 %
Grassi (g)	9.6	13.7 %	11.0	15.7 %
di cui acidi grassi saturi (g)	6.0	30.0 %	6.7	33.5 %
Carboidrati (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
di cui zuccheri (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Fibre (g)	1.8	7.2 %	2.0	8.0 %
Proteine (g)	4.2	8.4 %	4.7	9.4 %
Sale (g)	0.63	10.5 %	0.70	11.7 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/3-09/00
Muffe	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



SCHEDA TECNICA

CROISSANT ALBICOCCA 115G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 270 giorni (9 mesi) a partire dalla data di surgelazione indicata sull' imballaggio.
Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utiliz zo. **MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.**
condizioni di conservazione:

- * 24 ore in frigorifero
- ** 3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero
- *** nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull' imballaggio

PREPARAZIONE E COTTURA

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Scongellamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 17-18 min a 165-170°C, tiraggio aperto

Nota: Ogni forno ha le sue proprie caratteristiche. Vi suggeriamo di verificare i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati.

Scopri tutti i suggerimenti degli chef su www.bridordefrance.tv

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	64
Peso netto / Peso lordo della pedana	441.600 kg / 497 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2.10 m	Strati / pedana	8

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Peso netto del cartone	6.900 kg	Unità / cartone	60
Peso lordo del cartone	7.337 kg	Sacchetti / cartone	2

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	3.450 kg	Unità / sacchetto	30
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	N	(S = sì / N = no)
------------------------------------	---	-------------------

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE GEGEVENS

CROISSANT ABRIKOOS 115G

ROOMBOTER KLAAR OM TE BAKKEN

DIEPGEVROREN BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

Productcode **30009**
EAN code (karton) **03419280003897**
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**
Douanenomenclatuur-nummer **1905 90 70**
Gefabriceerd in **Frankrijk**

Creatieve en royale luxe viennoiseries voor een unieke en smaakvolle ervaring.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct: Lengte: 16.0 cm ± 2.0 cm
Breedte: 7.0 cm ± 1.5 cm
Hoogte: 3.5 cm ± 0.5 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 100g
(als indicatie) Lengte: 16.0 cm ± 2.0 cm
Breedte: 7.5 cm ± 1.5 cm
Hoogte: 4.0 cm ± 1.0 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, abrikosen* 26%, water, **BOTER** 11%, suiker, gist, **EIEREN**, gemodificeerd zetmeel, zout, **TARWEGLUTEN**, **WEIPOEDER**, **magere MELKPOEDER**, meelverbeteraar (alfa-amylasen, hemicellulases, ascorbinezuur), stabilisatoren (calciumacetaat, tetranatriumdifosfaat, dinatriumfosfaat), wortelextract, natuurlijk aroma, kurkumaextract, paprikaextract.

*: in wisselende verhoudingen

Bevat: eieren, melkproducten, gluten.

Kan bevatten: sporen van soja, sporen van noten.

Enzymen zijn gedenatureerd en worden beschouwd als technische hulpstoffen; ze hoeven dus niet langer in de lijst van ingrediënten te worden opgenomen (krachtens de Reglementen EU 1332/2008 and 1169/2011).

Zonder ggo's	Geschikt voor veganisten: N	Kosher gecertificeerd: N	(J = ja / N = neen)
Geen doorstraling	Geschikt voor vegetariërs: J	Halal gecertificeerd: J	

Voedingswaarden per 100g	diepvriesproduct	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	969 / 231	11.6 %	1099 / 262	13.1 %
Vetten (g)	9.6	13.7 %	11.0	15.7 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	6.0	30.0 %	6.7	33.5 %
Koolhydraten (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
waarvan suikers (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Vezels (g)	1.8	7.2 %	2.0	8.0 %
Eiwitten (g)	4.2	8.4 %	4.7	9.4 %
Zout (g)	0.63	10.5 %	0.70	11.7 %

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 100 000 kve/g	< 1 000 000 kve/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 kve/g	< 100 kve/g	ISO 16649-2
Salmonella	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/3-09/00
Schimmels	< 1 000 kve/g	< 10 000 kve/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE GEGEVENS

CROISSANT ABRIKOOS 115G

ROOMBOTER KLAAR OM TE BAKKEN

DIEPGEVROREN BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 270 dagen (9 maanden) tot de datum aangegeven op de verpakking.

Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

EEN ONTDOOID DIEPVRIESPRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Opslagomstandigheden:

- * 24 uur in de koelkast
- ** 3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast
- *** in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minimale houdbaarheid aangegeven op de verpakking

BAKINSTRUCTIES

	Opstelling op plaat (600 x 400)	12 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer 30-45 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	190°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 17-18 min op 165-170°C, met open dampkleppen

Nota: Elke oven heeft zijn eigen kenmerken. We raden u aan de bakparameters te volgen om het beste bakresultaat te krijgen.

Vind alle tips van chefs op www.bridordefrance.tv

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	64
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	441.600 kg / 497 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2.10 m	Lagen / laadbord	8

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Nettogewicht van een karton	6.900 kg	Stuks / karton	60
Brutogewicht van een karton	7.337 kg	Zakjes / karton	2

Zakje

Nettogewicht van een zakje	3.450 kg	Stuks / zakje	30
----------------------------	----------	---------------	----

Aanvullende elementen in de karton	N	(J = ja / N = neen)
------------------------------------	---	---------------------

VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT

Postadres: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com