



FICHE TECHNIQUE

**BRIOCHETTE 30g BEURRE FIN CRU
SURGELE BRIDOR**

Code article **30028**
Code EAN (carton) **03419280007833**
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**
N° nomenclature douanière **1905 90 80**
Lieu de fabrication **France**

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Diamètre : 4.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 25g (à titre indicatif)
Diamètre : 7.0 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, OEUFS, BEURRE fin 17%, eau, sucre, levure, sirop de glucose-fructose, sel, **GLUTEN de blé**, stabilisant (carboxyméthyl-cellulose sodique), émulsifiant (esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras), levure désactivée, colorant (bêta-carotène), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (hémicellulases, amylases).

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : traces de soja.

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

OGM : néant Convient aux végétaliens : N Certifié Kasher : N (O = oui / N = non)
Ionisation : néant Convient aux végétariens : O Certifié Halal : N

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1457 / 348	17.4 %	1710 / 408	20.4 %
Matières grasses (g)	17.0	24.3 %	20.0	28.6 %
dont acides gras saturés (g)	10.0	50.0 %	12.0	60.0 %
Glucides (g)	38	14.6 %	44	16.9 %
dont sucres (g)	7.6	8.4 %	8.9	9.9 %
Fibres alimentaires (g)	1.9	7.6 %	2.2	8.8 %
Protéines (g)	9.8	19.6 %	12.0	24.0 %
Sel (g)	0.97	16.2 %	1.10	18.3 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 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	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE

BRIOCHETTE 30g BEURRE FIN CRU SURGELE BRIDOR

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 120 jours (4 mois) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.
A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation . **NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.**
Conditions de conservation :

- * 24h au réfrigérateur
- ** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- *** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

 Mise sur plaque (600 x 400)	15 unités par plaque
 Fermentation	1h30-1h45 à 28°C, humidité 80%
Séchage	15 min
 Dorage	Dorer les produits.
Préchauffage du four	175-180°C
 Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 min à 160-165°C, oura ouvert

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

Retrouvez tous les conseils des chefs sur www.bridordefrance.tv

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	768.000 kg / 827 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2.10 m	Couches / palette	8

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Poids net d'un carton	12.000 kg	Pièces / carton	400
Poids brut d'un carton	12.490 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	12.000 kg	Pièces / sachet	400
-----------------------	-----------	-----------------	-----

Éléments complémentaires dans le carton	N	(O = oui / N = non)
---	---	---------------------

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com