



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