



FICHE TECHNIQUE

TORSADE CRANBERRIES 30g BEURRE FIN PAC SURGELE BRIDOR

Code article	32156	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280015203	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Les mini viennoiseries gourmandes Bridor : de délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.

Une irrésistible recette de pâte à croissant pur beurre associée au bon goût sucré de crème pâtissière et de cranberries.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 9.5 cm ± 1.5 cm
 Largeur : 3.5 cm ± 1.0 cm
 Hauteur : 2.5 cm ± 1.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 24g (à titre indicatif)
 Longueur : 9.5 cm ± 1.5 cm
 Largeur : 5.0 cm ± 1.0 cm
 Hauteur : 2.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, sucre, BEURRE fin 12%, cranberries 7%, levure, amidon modifié, OEUFS, sel, LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre, GLUTEN de blé, huile de tournesol, stabilisants (lactate de calcium, diphosphate tétrasodique, orthophosphate disodique), huile végétale (coco), sirop de glucose, extrait de fruit et de plante (curcuma et carotte), émulsifiant (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras), enzymes (amylases, hémicellulases), arôme naturel (LAIT), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque.

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 :	O	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1215 / 289	14.5 %	1538 / 366	18.3 %
Matières grasses (g)	10.0	14.3 %	13.0	18.6 %
dont acides gras saturés (g)	6.6	33.0 %	8.3	41.5 %
Glucides (g)	44	16.9 %	55	21.2 %
dont sucres (g)	19.0	21.1 %	23.0	25.6 %
Fibres alimentaires (g)	2.3	9.2 %	2.9	11.6 %
Protéines (g)	4.6	9.2 %	5.8	11.6 %
Sel (g)	0.70	11.7 %	0.88	14.7 %

*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
Moississures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1

**TORSADE CRANBERRIES 30g BEURRE FIN
PAC SURGELE BRIDOR****STOCKAGE ET CONSERVATION**

Date de durabilité minimale : 270 jours (9 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)	20 unités par plaque
 Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
 Préchauffage du four	175-180°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 14-15 min à 170-175°C, four 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	96
Poids net / Poids brut d'une palette	288.000 kg / 351 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1.93 m	Couches / palette	12

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	398 x 298 x 148 mm	Volume (m ³)	0.018
Poids net d'un carton	3.000 kg	Pièces / carton	100
Poids brut d'un carton	3.370 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	1.500 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	----------	-----------------	----

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