



FICHE TECHNIQUE

MINI EXTRAVAGANT CRÈME 40G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Code article	32330	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280015944	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*De délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.
Un mini pain très gourmand grâce à son délicieux fourrage à la crème pâtissière.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 5.5 cm ± 0.5 cm
Largeur : 5.0 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 3.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 35g
(à titre indicatif) Longueur : 7.5 cm ± 1.0 cm
Largeur : 7.0 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, Crème pâtissière 25% (eau, sucre, **OEUFS**, amidon modifié, **LAIT en poudre**, **LAIT écrémé en poudre**, stabilisants (lactate de calcium, diphosphate tétrasodique, orthophosphate disodique), huile végétale (coco), sirop de glucose, extrait de fruit et de plante (curcuma et carotte), sel, émulsifiant (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras), **arôme naturel (LAIT)**, **BEURRE fin** 17%, eau, levure, sucre, **OEUFS**, sel, **GLUTEN de blé**, enzymes (amylases, hémicellulases), 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)	1262 / 302	15.1 %	1418 / 339	17.0 %
Matières grasses (g)	15.0	21.4 %	17.0	24.3 %
dont acides gras saturés (g)	9.7	48.5 %	11.0	55.0 %
Glucides (g)	35	13.5 %	39	15.0 %
dont sucres (g)	8.3	9.2 %	9.4	10.4 %
Fibres alimentaires (g)	1.7	6.8 %	2.0	8.0 %
Protéines (g)	5.7	11.4 %	6.4	12.8 %
Sel (g)	0.81	13.5 %	0.92	15.3 %

*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







MINI EXTRAVAGANT CRÈME 40G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

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 DECONGELÉ.**
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)	16 unités par plaque
 Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
 Préchauffage du four	175-180°C
 Cuisson (en four ventilé)	environ 15-16 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	64
Poids net / Poids brut d'une palette	460.800 kg / 517 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	7.200 kg	Pièces / carton	180
Poids brut d'un carton	7.649 kg	Sachets / carton	3

Sachet

Poids net d'un sachet	2.400 kg	Pièces / sachet	60
-----------------------	----------	-----------------	----

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