



FICHE TECHNIQUE

# CROISSANT 50G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR ECLAT DU TERROIR



Code article	<b>32960</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>03419280020658</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Puisant son inspiration aux sources de la tradition tourière française, cette gamme concentre tous les savoir-faire de Bridor pour des viennoiseries d'exception.*

*Le croissant iconique : belle couleur dorée, croustillant, moelleux et fondant en bouche avec une note finale de caramel. Le croissant Eclat du Terroir est unique en son genre.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit surgelé :**

Longueur :	11.5 cm ± 2.0 cm
Largeur :	4.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur :	3.5 cm ± 1.0 cm

**Produit cuit :**

Poids moyen :	42g
Longueur :	17.0 cm ± 2.0 cm
Largeur :	6.5 cm ± 1.5 cm
Hauteur :	5.0 cm ± 1.0 cm

(à titre indicatif)



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, BEURRE fin 23%, eau, sucre, levure, poudre de LAIT entier, sel, GLUTEN de blé, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), OEUFS.

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

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

*Les enzymes dans le produit cuit sont dénaturées et sont considérées comme auxiliaires technologiques ; ainsi elles ne sont plus à déclarer dans la liste des ingrédients (en application des règlements UE 1332/2008 et 1169/2011).*

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)	1535 / 367	18.4 %	1825 / 437	21.9 %
Matières grasses (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
dont acides gras saturés (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Glucides (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
dont sucres (g)	7.7	8.6 %	9.1	10.1 %
Fibres alimentaires (g)	2.1	8.4 %	2.4	9.6 %
Protéines (g)	6.8	13.6 %	8.0	16.0 %
Sel (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

\*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

**CROISSANT 50G BEURRE FIN PRÊT À  
CUIRE SURGELÉ BRIDOR ECLAT DU  
TERROIR**

## 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)	12 unités par plaque
 Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
 Préchauffage du four	190°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 15-17 min à 165-170°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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	384.000 kg / 440 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 <sup>3</sup> )	0.029
Poids net d'un carton	6.000 kg	Pièces / carton	120
Poids brut d'un carton	6.437 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	3.000 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](http://www.bridordefrance.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)