



FICHE TECHNIQUE

# ROULÉ JAMBON FROMAGE 120G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR

Code article	<b>33123</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>03419280021563</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 80</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*De délicieux snacks salés, aux garnitures généreuses et variées, pour répondre au marché en plein essor du snacking.*

*Une délicieuse garniture jambon emmental dans une pâte à croissant pur beurre croustillante.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit surgelé :** Longueur : 10.5 cm ± 1.5 cm  
Largeur : 9.0 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 3.5 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 106g  
(à titre indicatif) Longueur : 12.5 cm ± 1.5 cm  
Largeur : 11.0 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 3.0 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, Sauce béchamel (eau, LACTOSERUM en poudre, amidon modifié, persil, sel, poudre de LAIT écrémé, huile végétale non hydrogénée (coco), épaississant (alginate de sodium), jaune d'OEUF en poudre, stabilisant (diphosphate tétrasodique), sucre), Jambon 12% (jambon de porc\*, eau, sel, sirop de glucose, bouillon de porc (eau, os et viande de porc\*) déshydraté, exhausteur de goût (chlorure de potassium), antioxydant (érythorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium)), BEURRE fin 10%, eau, EMMENTAL 8%, levure, sucre, OEUFS, sel, GLUTEN de blé, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

\*: origine UE

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

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

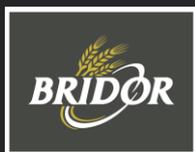
Les enzymes dans le produit cuit sont dénaturées et sont considérées comme auxiliaires technologiques ; ainsi elles ne sont plus à déclarer dans la liste des ingrédients (en application des règlements UE 1332/2008 et 1169/2011).

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1063 / 254	12.7 %	1227 / 293	14.7 %
Matières grasses (g)	12.0	17.1 %	14.0	20.0 %
dont acides gras saturés (g)	7.8	39.0 %	9.0	45.0 %
Glucides (g)	27	10.4 %	31	11.9 %
dont sucres (g)	5.9	6.6 %	6.9	7.7 %
Fibres alimentaires (g)	1.3	5.2 %	1.5	6.0 %
Protéines (g)	8.8	17.6 %	10.0	20.0 %
Sel (g)	1.30	21.7 %	1.50	25.0 %

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

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flora 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



FICHE TECHNIQUE

# ROULÉ JAMBON FROMAGE 120G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ 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 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 45-60 min à température ambiante
 Préchauffage du four	190°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 16-18 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	414.720 kg / 471 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	6.480 kg	Pièces / carton	54
Poids brut d'un carton	6.917 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	3.240 kg	Pièces / sachet	27
-----------------------	----------	-----------------	----

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)