



**PLAQUE DE PÂTE FEUILLETÉE 300G
BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ
BRIDOR LES CRÉATIVES**

Code article	34171	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280024434	N° nomenclature douanière	1901 20 00
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*Laissez libre court à votre imagination avec ces produits à personnaliser selon vos envies.
Le meilleur du savoir-faire boulanger associé à des matières premières de choix, pour des pâtes aux qualités exceptionnelles, en texture comme en saveur.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	38.0 cm ± 0.5 cm
	Largeur	28.0 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.5 mm ± 1.0 mm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 25%, eau, sel, gluten de **BLÉ**.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

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

Les enzymes et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) No 1169/2011.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	certification Kashेर	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			D
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1 546	4 638	1 546	4 638	55,2 %	
Energie (kcal)	370	1 111	370	1 111	55,5 %	
Matières grasses (g)	21	63	21	63	89,6 %	
dont acides gras saturés (g)	14	41	14	41	205,3 %	
dont acide gras trans (g)	0	1,35	0	1,35		
Glucides (g)	38	113	38	113	43,4 %	
dont sucres (g)	1,2	3,5	1,2	3,5	3,9 %	
dont sucres ajoutés (g)	0	0	0	0		
Fibres alimentaires (g)	2,2	6,5	2,2	6,5	26,1 %	
Protéines (g)	6,2	19	6,2	19	37,3 %	
Sel (g)	1,0	3,1	1,0	3,1	50,9 %	
Sodium (g)	0,41	1,20	0,41	1,20	50,9 %	

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 300,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 300,0g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	AES 10/03-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 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 DÉCONGELÉ.

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

Recommandation de conservation après cuisson :

A température ambiante : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	Laisser décongeler à température ambiante
		Laminer. La pâte est prête pour être utilisée.

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.bridor.com

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	120
Poids net / Poids brut d'une palette	1296,000 / 1380,403 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2400 mm	Couches / palette	15

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x150 mm	Volume (m3)	0,017 m ³
Poids net d'un carton	10,8 kg	Pièces / carton	36
Poids brut d'un carton	11,267 kg	Sachets / carton	3

Sachet

Poids net d'un sachet	3,6 kg	Pièces / sachet	12
-----------------------	--------	-----------------	----

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.bridor.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com