



**CROISSANT MULTIGRAINS 70G BEURRE  
FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR  
GAMME EVASION**

Code article	<b>34732</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280027626</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Quand le savoir-faire boulanger français s'inspire des tendances d'ici ou d'ailleurs, pour nous offrir des viennoiseries riches en saveurs.*

*Un croissant volumineux et généreux, avec une belle couleur dorée et laissant apparaître de multiples graines de céréales dans la pâte. Une texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur avec une délicieuse odeur de beurre frais.*

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	8.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	4.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 1.0 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	59g
	Longueur	12.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	10.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	5.5 cm ± 1.0 cm



*Suggestion de présentation*

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 22%, eau, levure, sucre, **ŒUFS**, graines de tournesol 1,8%, graines de lin brun 1%, sel, gluten de **BLÉ**, graines de pavot 0,6%, son de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Oeufs issus de poules élevées au sol.

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.

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.*

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 544	12,9 %	1 781	14,8 %
Energie (kcal)	370	12,9 %	427	14,9 %
Matières grasses (g)	21	20,0 %	24	24,0 %
dont acides gras saturés (g)	12	43,0 %	14	49,0 %
dont acide gras trans (g)	0,509		0,591	
Glucides (g)	36	9,6 %	42	11,3 %
dont sucres (g)	5,4	4,1 %	6,2	4,8 %
Fibres alimentaires (g)	2,8		3,3	
Protéines (g)	7,8	10,8 %	9	12,6 %
Sel (g)	0,93	10,8 %	1,1	12,8 %
Sodium (g)	0,37		0,43	

\*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	BRD 07/11-12/05
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

## 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 pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaires.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	12 unités par plaque
	Décongélation	environ 45-60 min à température ambiante
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16-17 min à 165-170°C, oura ouvert
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température ambiante

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 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	313,600 / 366,434 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2110 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Poids net d'un carton	4,9 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	5,286 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	2,45 kg	Pièces / sachet	35
-----------------------	---------	-----------------	----

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)