



CROISSANT 30G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR ECLAT DU TERROIR



| | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------------|-------------------|
| Code article | 35191 | Marque | BRIDOR |
| Code EAN (carton) | 3419280030121 | N° nomenclature douanière | 1905 90 70 |
| Code EAN (sachet) | | Lieu de fabrication | France |

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 Éclat du Terroir en format mini : belle couleur dorée, croustillant, moelleux et fondant en bouche avec une note finale de caramel.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

| | | |
|---|-------------|------------------|
| Produit Surgelé : | Longueur | 9.0 cm ± 1.0 cm |
| | Largeur | 3.0 cm ± 1.0 cm |
| | Hauteur | 2.0 cm ± 0.5 cm |
| Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small> | Poids moyen | 26g |
| | Longueur | 14.0 cm ± 1.0 cm |
| | Largeur | 3.5 cm ± 1.0 cm |
| | Hauteur | 5.5 cm ± 0.5 cm |



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 23%, eau, sucre, levure, poudre de **LAIT** entier, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), **ŒUFS**.
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 O | |

| Valeurs nutritionnelles pour 100g | Produit surgelé | % AR* | Produit cuit | % AR* |
|-----------------------------------|-----------------|--------|--------------|--------|
| Energie (kJ) | 1 547 | 5,5 % | 1 760 | 6,3 % |
| Energie (kcal) | 370 | 5,5 % | 421 | 6,3 % |
| Matières grasses (g) | 20 | 8,6 % | 23 | 9,9 % |
| dont acides gras saturés (g) | 13 | 19,5 % | 15 | 22,5 % |
| dont acide gras trans (g) | 0,555 | | 0,622 | |
| Glucides (g) | 39 | 4,6 % | 44 | 5,1 % |
| dont sucres (g) | 7,7 | 2,6 % | 8,6 | 2,9 % |
| Fibres alimentaires (g) | 2,1 | | 2,3 | |
| Protéines (g) | 7,5 | 4,4 % | 8,4 | 5,0 % |
| Sel (g) | 1 | 5,2 % | 1,1 | 5,5 % |
| Sodium (g) | 0,41 | | 0,46 | |

*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) | 24 unités par plaque |
|  | Décongélation | environ 30-45 min à température ambiante |
| | Préchauffage du four | 190°C |
|  | Cuisson (en four ventilé) | environ 13-14 min à 165-170°C, ouva 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

CONDITIONNEMENT

Palette

| | | | |
|--------------------------------------|----------------------|-------------------|----|
| Type de palette / Dimensions | EURO / 80x120 cm | Cartons / palette | 64 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 374,400 / 428,099 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 m ³ |
| Poids net d'un carton | 5,85 kg | Pièces / carton | 195 |
| Poids brut d'un carton | 6,249 kg | Sachets / carton | 3 |

Sachet

| | | | |
|-----------------------|---------|-----------------|----|
| Poids net d'un sachet | 1,95 kg | Pièces / sachet | 65 |
|-----------------------|---------|-----------------|----|

| | | |
|---|---|---------------------|
| Eléments 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