



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



Code article	<b>35191</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280030121</b>	N° nomenclature douanière	<b>1901 20 00</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 Éclat du Terroir en format mini : belle couleur dorée, croustillant, moelleux et fondant en bouche avec une note finale de caramel.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	9.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	3.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.0 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <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**) 25%, eau, sucre, levure, poudre de **LAIT** entier, sel, gluten de **BLÉ**, **ŒUFS**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).  
**ŒUFS** 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 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 Kasher	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			E
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1 568	470	1 782	470	6,3 %	
Energie (kcal)	375	113	427	113	6,3 %	
Matières grasses (g)	21	6,4	24	6,4	10,2 %	
dont acides gras saturés (g)	14	4,2	16	4,2	23,3 %	
dont acide gras trans (g)	0	0	0,524	0		
Glucides (g)	38	11	43	11	4,9 %	
dont sucres (g)	7,5	2,3	8,6	2,3	2,8 %	
dont sucres ajoutés (g)	5,41	1,62	6,15	1,62		
Fibres alimentaires (g)	2,2	0,6	2,4	0,6	2,9 %	
Protéines (g)	7,5	2,3	8,5	2,3	5,1 %	
Sel (g)	0,99	0,3	1,1	0,3	5,5 %	
Sodium (g)	0,40	0,12	0,45	0,12	5,5 %	

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 30,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 26,4g

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

	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, 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.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	374,400 / 428,099 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
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.bridor.com](http://www.bridor.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)