



FICHE TECHNIQUE

MIX MINI FRIANDISES BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE BRIDOR

Viennoiseries

Code article **36822**Code EAN (carton) **03419280041844**

Code EAN (sachet)

Marque

BRIDOR

N° nomenclature douanière

1905 90 70

Lieu de fabrication

France*De délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.***CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

- 50 x Torsade chocolat 28g**
50 x Jésusite à la vanille de Madagascar 40g
50 x Pain à la framboise 35g
50 x Finger praliné 35g

*Suggestion de présentation*

Ingrédients: Jésuite crème pâtissière à la vanille de Madagascar : farine de BLE, crème pâtissière 25% (eau, sucre, amidon de maïs, **OEUFS**, poudre de LAIT entier, LACTOSERUM en poudre, poudre de LAIT écrémé, épaississant (alginate de sodium), poudre d'albumine d'OEUF, extrait de curcuma, vanille de Madagascar 1%, arôme naturel, sel, correcteur d'acidité (acide citrique), extrait de carotte), BEURRE fin 14%, eau, crêpe dentelle (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, huile de tournesol, poudre de LAIT écrémé, malt d'ORGE, sel), levure, sucre, **OEUFS**, sel, GLUTEN de blé, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique)

Pain à la framboise : farine de BLE, eau, BEURRE fin 14%, sucre, framboises 9%, levure, sirop de glucose-fructose, **OEUFS**, sel, huile de palme non hydrogénée, épaississants (pectine, alginate de sodium), GLUTEN de blé, colorant (concentré de radis, cassis et pomme), correcteurs d'acidité (acide citrique, phosphate tricalcique), concentré de jus de fruits rouges, arômes, conservateur (sorbate de potassium), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique)

Finger praliné : farine de BLE, eau, BEURRE fin 13%, pâte PRALINÉ NOISETTE 8% (sucre, NOISETTES 25%, AMANDES 25%, stabilisant (sorbitol), émulsifiant (lécithine de SOJA)), sucre, NOISETTES grillées caramélisées 6% (NOISETTES 50%, sucre, sirop de glucose), levure, **OEUFS**, amidon de maïs, sel, LACTOSERUM en poudre, GLUTEN de blé, LAIT en poudre, poudre d'albumine d'OEUF, poudre de LAIT écrémé, épaississant (alginate de sodium), extrait de curcuma, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), arôme naturel, correcteur d'acidité (acide citrique), extrait de carotte

Torsade chocolat : farine de BLE, eau, BEURRE fin 12%, Chocolat 11% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA)), sucre, **OEUFS**, levure, amidon de maïs, sel, LACTOSERUM en poudre, LAIT en poudre, GLUTEN de blé, épaississant (alginate de sodium), poudre d'albumine d'OEUF, poudre de LAIT écrémé, extrait de curcuma, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), arôme naturel, correcteur d'acidité (acide citrique), extrait de carotte

Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers, fruits à coque.

Peut contenir : traces de graines de sésame.

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

OGM : néant

Convient aux végétaliens : N

Certifié Kashmer : N

(O = oui / N = non)

Ionisation : néant

Convient aux végétariens : O

Certifié Halal : N

Valeurs nutritionnelles pour 100g	mix surgelé	Jésuite à la vanille de Madagascar surgelé	Pain à la framboise surgelé	Finger praliné surgelé	Torsade chocolat surgelé	mix cuit
Energie (kJ) / (kcal)	1277 / 305	1223 / 291	1303 / 311	1338 / 320	1300 / 310	1529 / 365
Matières grasses (g)	13.0	12.0	13.0	15.0	14.0	16.0
dont acides gras saturés (g)	8.0	7.8	8.2	7.4	8.7	9.5
Glucides (g)	40	39	42	39	39	47
dont sucres (g)	14.0	11.0	17.0	14.0	14.0	17.0
Fibres alimentaires (g)	2.2	1.7	2.4	2.3	2.5	2.6
Protéines (g)	5.8	6.0	5.2	6.0	5.8	6.9
Sel (g)	0.77	0.83	0.81	0.72	0.72	0.92

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



FICHE TECHNIQUE

MIX MINI FRIANDISES BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE BRIDOR

Viennoiseries

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	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

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 DECONGELE.**

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)	20 unités par plaque
 Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
 Préchauffage du four	190°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 13-15 min à 165-170°C, ouva 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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	441.600 kg / 499 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 (m3)	0.029
Poids net d'un carton	6.900 kg	Poids brut d'un carton	7.362 kg
		Pièces / carton	200

Sachet

Jésuite à la vanille de Madagascar 40g	Poids net d'un sachet	2.000 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	50
Pain à la framboise 35g	Poids net d'un sachet	1.750 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	50
Finger praliné 35g	Poids net d'un sachet	1.750 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	50
Torsade chocolat 28g	Poids net d'un sachet	1.400 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	50

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