

**BUN'N'ROLL 85G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ MOULES BRIDOR LES CRÉATIVES**

Pâte levée feuilletée en forme de bun

Code article	36967	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280042797	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Laissez libre court à votre imagination avec ces produits à personnaliser selon vos envies.

Les Minipacks : des produits conditionnés dans des petits cartons blancs pour une intégration facile en linéaire et des rotations assurées avec une grande étiquette couleur pour une bonne compréhension et visibilité !

Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant, ce bun feuilleté en forme de spirale est un support incroyable pour réaliser des burgers premiums et étonnants.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	9.5 cm ± 1.0 cm
	Largeur	8.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.0 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : (à titre indicatif)	Poids moyen	75g
	Longueur	10.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	9.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 1.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, beurre fin (**LAIT**) 20%, sucre, levure, sel, **ŒUFS**, gluten de **BLÉ**, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de colza), levure désactivée, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, hémicellulases, alpha-amylases).

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 Kashér 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)	1 446	14,6 %	1 620	16,4 %
Energie (kcal)	345	14,7 %	387	16,4 %
Matières grasses (g)	17	20,0 %	19	23,1 %
dont acides gras saturés (g)	11	46,5 %	12	51,0 %
dont acide gras trans (g)	0,457		0,512	
Glucides (g)	40	13,1 %	45	14,7 %
dont sucres (g)	7,1	6,7 %	7,9	7,5 %
Fibres alimentaires (g)	2,2		2,4	
Protéines (g)	7	11,8 %	7,8	13,3 %
Sel (g)	1,2	16,5 %	1,3	18,4 %
Sodium (g)	0,47		0,52	

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

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobique 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 grille (600x400)	12 unités par grille. Placer les produits dans les moules en papier.
	Décongélation	environ 45-60 min à température ambiante
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16-18 min à 165-170°C, four fermé
	Refroidissement et ressuyage 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	80
Poids net / Poids brut d'une palette	340,000 / 405,801 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2100 mm	Couches / palette	10

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x195 mm	Volume (m3)	0,022 m³
Poids net d'un carton	4,25 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	4,721 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	2,125 kg	Pièces / sachet	25
-----------------------	----------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	O	(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