



FICHE TECHNIQUE

# CROISSANT DE CAMPAGNE 70G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR

Code article	<b>38185</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>03419280053397</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 délicieux croissant 70g pur beurre, à la mie sombre et riche en graines, pour une véritable découverte gustative !*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit surgelé :** Longueur : 14.5 cm ± 1.0 cm  
Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 60g  
(à titre indicatif) Longueur : 19.0 cm ± 2.0 cm  
Largeur : 7.5 cm ± 1.5 cm  
Hauteur : 5.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, BEURRE fin 21%, eau, Finition 4% (graines de quinoa blanc, graines de lin brun, graines de lin jaune), sucre, levure, OEUFS, graines de tournesol 2.4%, graines de millet 1.4%, graines de nigelle 0.9%, farine d'ORGE maltée, son de BLE, sel, GLUTEN de blé, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque, traces de graines de sésame.

*Les enzymes dans le produit cuit sont dénaturées et sont considérées comme auxiliaires technologiques ; ainsi elles ne sont plus à déclarer dans la liste des ingrédients (en application des règlements UE 1332/2008 et 1169/2011).*

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1583 / 379	19.0 %	1803 / 432	21.6 %
Matières grasses (g)	21.0	30.0 %	24.0	34.3 %
dont acides gras saturés (g)	12.0	60.0 %	14.0	70.0 %
Glucides (g)	38	14.6 %	43	16.5 %
dont sucres (g)	5.3	5.9 %	6.1	6.8 %
Fibres alimentaires (g)	3.6	14.4 %	4.1	16.4 %
Protéines (g)	7.7	15.4 %	8.9	17.8 %
Sel (g)	0.47	7.8 %	0.54	9.0 %

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

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flora 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
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE




# CROISSANT DE CAMPAGNE 70G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR

## 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)	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, four 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	313.600 kg / 370 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 (m <sup>3</sup> )	0.029
Poids net d'un carton	4.900 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	5.337 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	2.450 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)