FICHE TECHNIQUE

PASTEL DE NATA 60G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ MOULES BRIDOR PANIDOR

Produit de pâtisserie de pâte feuilletée avec garniture aux oeufs

Code article	**39747**	Marque	**BRIDOR**
Code EAN (carton)	**3419280069442**	N° nomenclature douanière	**1901 20 00**
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	**Portugal**

Des produits qualitatifs inspirés des traditions boulangères portugaises.

Le Pastel de Nata, la pâtisserie incontournable du Portugal, réalisé avec une pâte feuilletée au goût légèrement caramélisé et une crème aux oeufs exquise dans laquelle des bâtons cannelle et des zestes de citron sont infusés.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	7.0 cm ± 0.5 cm
	Largeur	7.0 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.0 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : *(à titre indicatif)*	Poids moyen	50g
	Longueur	7.0 cm ± 0.5 cm
	Largeur	7.0 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.0 cm ± 1.0 cm

Suggestion de présentation

Ingrédients : eau, farine de **BLÉ**, sucre, beurre fin (**LAIT**), jaune d'**ŒUF** pasteurisé 5%, poudre de **LAIT** écrémé, sirop de glucose-fructose, **ŒUF** pasteurisé 1,7%, amidon de maïs, sel, infusion de citron, cannelle infusée.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: graines de sésame, moutarde, 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*
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	*N = non*

Valeurs nutritionnelles pour 100g	**Produit surgelé**		**Produit cuit - Nutri-score :**		**D**
	Pour 100g	**Par portion****	**Pour 100g**	**Par portion*****	**% AR* par portion**
Energie (kJ)	946	567	1 126	567	7,8 %
Energie (kcal)	225	135	268	135	7,8 %
Matières grasses (g)	8,5	5,1	10	5,1	8,5 %
dont acides gras saturés (g)	5,6	3,4	6,7	3,4	19,5 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	32	19	38	19	8,6 %
dont sucres (g)	19	11	23	11	14,7 %
dont sucres ajoutés (g)	12,5	7,5	14,9	7,5	
Fibres alimentaires (g)	1,1	0,7	1,3	0,7	3,1 %
Protéines (g)	4,6	2,8	5,5	2,8	6,4 %
Sel (g)	0,47	0,28	0,56	0,28	5,5 %
Sodium (g)	0,19	0,11	0,23	0,11	5,5 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids dune portion de produit surgelé : 60,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 50,4g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	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 : 540 jours (18 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 et pour des raisons de sécurité sanitaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	Mettre le produit sur une plaque de cuisson.
	Décongélation	environ 15-20 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	240°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13 min à 230°C, oura ouvert.
	Finition	Vaporiser à l'eau pour que la capsule supérieure s'affaisse. Le moule jetable doit être retiré quand le produit est encore chaud.

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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	110
Poids net / Poids brut d'une palette	396,000 / 462,685 kg	Cartons / couche	10
Hauteur totale	1800 mm	Couches / palette	11

Carton

Dimension externes (L x l x h)	340x235x150 mm	Volume (m3)	0,012 m³
Poids net d'un carton	3,6 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	3,95 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	3,6 kg	Pièces / sachet	60

Eléments complémentaires dans le carton	O	*O = oui* *N = non*

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com
Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com
Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com