



FICHE TECHNIQUE

BUN N ROLL 85G BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE AVEC MOULE BRIDOR

Viennoiserie à base de pâte levée feuilletée en forme de bun

Code article	36967	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280042797	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

De délicieux snacks salés, aux garnitures généreuses et variées, pour répondre au marché en plein essor du snacking.

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



Suggestion de présentation

Produit cuit :
 Poids moyen : 76g
 (à titre indicatif)
 Longueur : 10. cm ± 1.0 cm
 Largeur : 9.5 cm ± 1.0 cm
 Hauteur : 4.5 cm ± 1.5 cm

Ingrédients: farine de BLE, eau, BEURRE fin 20%, sucre, levure, sel, émulsifiants (mono et diglycérides d'acides gras, lécithine de colza), GLUTEN de blé, levure désactivée, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (hémicellulases, amylases), OEUFS.

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : traces de soja, traces de 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	Certifié Kasher : N	(O = oui / N = non)
Ionisation : néant	Convient aux végétariens : O	Certifié Halal : O	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1451 / 347	17,4 %	1624 / 388	19,4 %
Matières grasses (g)	17,0	24,3 %	19,0	27,1 %
dont acides gras saturés (g)	11,0	55,0 %	12,0	60,0 %
Glucides (g)	41	15,8 %	46	17,7 %
dont sucres (g)	7,1	7,9 %	8,0	8,9 %
Fibres alimentaires (g)	2,2	8,8 %	2,5	10,0 %
Protéines (g)	6,3	12,6 %	7,0	14,0 %
Sel (g)	1,20	20,0 %	1,30	21,7 %

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

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
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE

BUN N ROLL 85G BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE AVEC MOULE BRIDOR

Viennoiserie à base de pâte levée feuilletée en forme de bun

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)	15 unités par plaque
	Décongélation	environ 45-60 min à température ambiante
	Préchauffage du four	175-180°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16-18 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