



FICHE TECHNIQUE

MINI PANIER FRAISE 40G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Code article **31105**
Code EAN (carton) **03419280008373**
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.
Un mini panier au cœur fruité de fraise.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 5.5 cm \pm 1.0 cm
Largeur : 5.5 cm \pm 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm \pm 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 35g
(à titre indicatif) Longueur : 6.5 cm \pm 1.0 cm
Largeur : 6.0 cm \pm 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm \pm 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, fraises 20%, eau, sucre, **BEURRE fin** 13%, levure, amidon modifié, **OEUFS**, correcteurs d'acidité (citrate tricalcique, citrate trisodique), arômes naturels, sel, gélifiant (gomme gellane), acidifiant (acide citrique), **GLUTEN de blé**, conservateur (sorbate de potassium), enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

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 Kashér :	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)	1085 / 259	13.0 %	1331 / 318	15.9 %
Matières grasses (g)	11.0	15.7 %	14.0	20.0 %
dont acides gras saturés (g)	7.2	36.0 %	8.6	43.0 %
Glucides (g)	35	13.5 %	42	16.2 %
dont sucres (g)	15.0	16.7 %	18.0	20.0 %
Fibres alimentaires (g)	1.7	6.8 %	2.0	8.0 %
Protéines (g)	4.1	8.2 %	4.9	9.8 %
Sel (g)	0.64	10.7 %	0.76	12.7 %

*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

MINI PANIER FRAISE 40G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

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)	24 unités par plaque
	Décongélation	environ 15 min à température ambiante
	Préchauffage du four	175-180°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 14-15 min à 170-175°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