



FICHE TECHNIQUE

# MINI ROULÉ CANNELLE 35G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Code article	<b>32157</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>03419280015210</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Les mini viennoiseries gourmandes Bridor : de délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.*

*La forme traditionnelle du pain aux raisins mais garni de crème à la cannelle, pour une saveur subtilement épicée, qui se marie parfaitement avec sa pâte croustillante et dorée.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit surgelé :**

Longueur :	6.0 cm ± 1.0 cm
Largeur :	5.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur :	2.5 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit :**

Poids moyen :	30g (à titre indicatif)
Longueur :	7.5 cm ± 1.0 cm
Largeur :	6.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur :	2.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: eau, **farine de BLE**, sucre, **BEURRE fin** 11%, **OEUFS**, levure, amidon modifié, **LACTOSERUM en poudre**, sel, sirop de sucre inverti, **LAIT écrémé en poudre**, cannelle 0.3%, **GLUTEN de blé**, antiagglomérant (phosphate de calcium), stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, orthophosphate disodique), enzymes (amylases, hémicellulases), extrait de fruits et de plantes (carotte, paprika, curcuma), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), arôme naturel.

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)	1098 / 261	13.1 %	1314 / 313	15.7 %
Matières grasses (g)	9.8	14.0 %	12.0	17.1 %
dont acides gras saturés (g)	6.2	31.0 %	7.3	36.5 %
Glucides (g)	38	14.6 %	45	17.3 %
dont sucres (g)	16.0	17.8 %	18.0	20.0 %
Fibres alimentaires (g)	1.4	5.6 %	1.6	6.4 %
Protéines (g)	4.6	9.2 %	5.4	10.8 %
Sel (g)	0.68	11.3 %	0.80	13.3 %

\*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
Moississures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE




## MINI ROULÉ CANNELLE 35G 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 30-45 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](http://www.bridordefrance.tv)**