



FICHE TECHNIQUE

## CROISSANT 60g BEURRE FIN PAC SURGELE BRIDOR

Code article **31000**  
Code EAN (carton) **03419280008038**  
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**  
N° nomenclature douanière **1905 90 90**  
Lieu de fabrication **France**

*Les Savoureux Bridor : de délicieuses viennoiseries réalisées avec une recette riche en beurre, pour une texture fondante et un goût intense.*

*Léger, feuilleté, croustillant, au bon goût de beurre, c'est le compagnon incontournable du petit déjeuner.*

### CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit surgelé :** Longueur : 12.0 cm  $\pm$  2.0 cm  
Largeur : 5.5 cm  $\pm$  1.0 cm  
Hauteur : 4.0 cm  $\pm$  1.0 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 51g (à titre indicatif)  
Longueur : 17.5 cm  $\pm$  2.0 cm  
Largeur : 8.0 cm  $\pm$  1.5 cm  
Hauteur : 6.0 cm  $\pm$  1.0 cm



*Suggestion de présentation*

Ingrédients: **farine de BLE**, **BEURRE fin** 23%, eau, levure, sucre, **OEUFS**, sel, **GLUTEN de blé**, 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)	1519 / 364	18.2 %	1770 / 424	21.2 %
Matières grasses (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
dont acides gras saturés (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Glucides (g)	38	14.6 %	45	17.3 %
dont sucres (g)	5.7	6.3 %	6.7	7.4 %
Fibres alimentaires (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Protéines (g)	6.8	13.6 %	7.9	15.8 %
Sel (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

*\*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



FICHE TECHNIQUE

## CROISSANT 60g BEURRE FIN PAC SURGELE 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 20 min à température ambiante
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16 min à 165°C

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)**