



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 70**
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**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque.

Les enzymes dans le produit cuit sont dénaturées et sont considérées comme auxiliaires technologiques ; ainsi elles ne sont plus à déclarer dans la liste des ingrédients (en application des règlements UE 1332/2008 et 1169/2011).

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



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 30-45 min à température ambiante
 Préchauffage du four	190°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 15-17 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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	268.800 kg / 325 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2.10 m	Couches / palette	8

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Poids net d'un carton	4.200 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	4.637 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	2.100 kg	Pièces / sachet	35
-----------------------	----------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	N	(O = oui / N = non)
---	---	---------------------

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com



TECHNICAL SHEET

CROISSANT 60 G FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER BRIDOR

Product code **31000**
EAN code (case) **03419280008038**
EAN code (bag)

Brand **BRIDOR**
Customs declaration number **1905 90 70**
Manufactured in **France**

The delicious vienneses pastries are made with a recipe rich in butter for meltingly soft texture and an intense taste.

Light, flaky, crisp and buttery: the perfect way to start the day.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 12.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Width: 5.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Height: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm

Baked product: Average weight: 51g
(indicative information) Length: 17.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Width: 8.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Height: 6.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, **BUTTER** 23%, water, yeast, sugar, **EGGS**, salt, **wheat GLUTEN**, flour treatment agents (alpha-amylases, hemicellulases, ascorbic acid).

Contains: eggs, gluten, dairy products.

May contain: traces of nuts, traces of soya.

Enzymes in the baked product are denatured and are considered as processing aids ; so they shall not be required to be included in the list of ingredients (in application with regulations EU 1332/2008 and 1169/2011).

GMO:	without	Suitable for vegans:	N	Kosher certified:	N	(Y = yes / N = no)
Ionization:	without	Suitable for vegetarians:	Y	Halal certified:	Y	

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1519 / 364	18.2 %	1770 / 424	21.2 %
Fat (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
of which saturates (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Carbohydrate (g)	38	14.6 %	45	17.3 %
of which sugars (g)	5.7	6.3 %	6.7	7.4 %
Fibre (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Protein (g)	6.8	13.6 %	7.9	15.8 %
Salt (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

* Reference intake for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Aerobic mesophilic total count	< 100 000 cfu/g	< 1 000 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/3-09/00
Moulds	< 1 000 cfu/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



TECHNICAL SHEET

CROISSANT 60 G FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER BRIDOR

STORAGE AND SHELF LIFE

Date of minimum durability: 270 days (9 months) from the date indicated on the packaging.

Store at -18°C or below before use. **DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.**

Storage conditions:

- * 24h in the refrigerator
- ** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator
- *** in the freezer at -18°C: until the date of minimum durability indicated on the packaging

INSTRUCTIONS FOR BAKING

	Tray arrangement (600 x 400)	12 items on a tray
	Defrosting	approximately 30-45 min at room temperature
	Preheating oven	190°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 15-17 min at 165-170°C, open damper

Nota: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.

Find all the chef's advices on www.bridordefrance.tv

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	64
Net weight / Gross weight of pallet	268.800 kg / 325 kg	Cases / layer	8
Total height	2.10 m	Layers/ pallet	8

Case

External dimensions (L x W x H)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Net weight of case	4.200 kg	Pieces / case	70
Gross weight of case	4.637 kg	Bags / case	2

Bag

Net weight of bag	2.100 kg	Pieces / bag	35
-------------------	----------	--------------	----

Additional components in the case	N	(Y = yes / N = no)
-----------------------------------	---	--------------------

FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE ANGABEN

CROISSANT 60g - Butter - backfertig tiefgefroren - BRIDOR

Produktcode **31000**
Strichcode (Karton) **03419280008038**
Strichcode (Packung)

Schutzmarke **BRIDOR**
Zollnomenklatur-Nummer **1905 90 70**
Hergestellt in **Frankreich**

Geschmackvolles Feingebäck mit Rezepturen reich an Butter, für eine zart-schmelzende Textur und intensiven Geschmack.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt: Länge: 12.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Breite: 5.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Höhe: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 51g

(zur Information)

Länge: 17.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Breite: 8.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Höhe: 6.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, **BUTTER** 23%, Wasser, Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure).

Enthält: Eier, Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten.

Enzyme in dem gebackenen Produkt sind denaturiert und gelten als Verarbeitungshilfsstoffe; dann brauchen sie nicht mehr im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden (in Anwendung der Vorschriften EU 1332/2008 and 1169/2011).

Ohne GVO Für Veganer geeignet: N Koscher zertifiziert: N (J = Ja / N = Nein)
Nicht bestrahlt Für Vegetarier geeignet: J Halal zertifiziert: J

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1519 / 364	18.2 %	1770 / 424	21.2 %
Fett (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Kohlenhydrate (g)	38	14.6 %	45	17.3 %
davon Zucker (g)	5.7	6.3 %	6.7	7.4 %
Ballaststoffe (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Eiweiß (g)	6.8	13.6 %	7.9	15.8 %
Salz (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100 000 KBE/g	< 1 000 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonella	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1 000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN

**CROISSANT 60g - Butter - backfertig
tiefgefroren - BRIDOR****LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG**

Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung. **AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.**

Lagerbedingungen:

- * 24 Stunden in einem Kühlschrank
- ** 3 Tage im Eisfach des Kühlschranks
- *** in der Tiefkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 15-17 Min bei 165-170°C, geöffneter Abzug

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

Finden Sie alle Ratschläge von Köchen auf www.bridordefrance.tv

VERPACKUNG**Palette**

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	268.800 kg / 325 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2.10 m	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m ³)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	4.200 kg	Stück / Karton	70
Bruttogewicht eines Kartons	4.637 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2.100 kg	Stück / Beutel	35
----------------------------	----------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	(J = Ja / N = Nein)
-----------------------------------	---	---------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

CROISSANT 60g - mantequilla - pre-fermentado y ultracongelado - BRIDOR

Código del producto **31000**
Código EAN (caja) **03419280008038**
Código EAN (bolsa)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduanera **1905 90 70**
Fabricado en **Francia**

Sabrosos productos de bollería elaborados con una receta a base de mantequilla para una textura fundente y un sabor intenso.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto ultracongelado:

Largura:	12.0 cm ± 2.0 cm
Largo:	5.5 cm ± 1.0 cm
Altura:	4.0 cm ± 1.0 cm

Producto cocido:

(a título indicativo)

Peso medio:	51g
Largura:	17.5 cm ± 2.0 cm
Largo:	8.0 cm ± 1.5 cm
Altura:	6.0 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO, MANTEQUILLA 23%**, agua, levadura, azúcar, **HUEVOS**, sal, **GLUTEN de trigo**, agente de tratamiento de la harina (alfa-amilasas, hemicelulasas, ácido ascórbico).

Contiene: huevos, productos lácteos, gluten.

Puede contener: trazas de soja, trazas de frutos de cáscara.

Las enzimas en el producto cocido son desnaturalizadas y son consideradas como auxiliares tecnológicos ; entonces ya no serán declarados en la lista de ingredientes (en aplicación de los reglamentos UE 1332/2008 and 1169/2011).

Sin transgénicos	Aconsejado para veganos: N	Certificado Kosher: N	(S = sí / N = no)
No irradiado	Aconsejado para vegetarianos: S	Certificado Halal: S	

Valores nutricionales por 100g	producto ultracongelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1519 / 364	18.2 %	1770 / 424	21.2 %
Grasas (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
de las cuales saturadas (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Hidratos de carbono (g)	38	14.6 %	45	17.3 %
de los cuales azúcares (g)	5.7	6.3 %	6.7	7.4 %
Fibra alimentaria (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Proteínas (g)	6.8	13.6 %	7.9	15.8 %
Sal (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausencia en 25g	ausencia en 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	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/3-09/00
Mohos	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

CROISSANT 60g - mantequilla - pre-fermentado y ultracongelado - BRIDOR

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de duración mínima: 270 días (9 meses) a partir de la fecha de congelación indicada en el embalaje.

Conservar en el congelador a -18°C *** antes la utilización.

NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Condiciones de conservación:

- * 24h en el refrigerador
- ** 3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador
- *** en el congelador a -18°C : hasta la fecha de duración mínima indicada en el embalaje

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

	La puesta en las placas (600 x 400)	12 unidades por placa
	Descongelación	aproximadamente 30-45 min a temperatura ambiente
	Precalentamiento del horno	190°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 15-17 min a 165-170°C, con el techo abierto

Nota: Cada horno tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con sus activos.

Puedes encontrar todos los consejos de los chefs en www.bridordefrance.tv

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	64
Peso neto / Peso bruto del palet	268.800 kg / 325 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2.10 m	Estratos / palet	8

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m³)	0.029
Peso neto del caja	4.200 kg	Unidades / caja	70
Peso bruto del caja	4.637 kg	Bolsas / caja	2

Bolsa

Peso neto de la bolsa	2.100 kg	Unidades / bolsa	35
-----------------------	----------	------------------	----

Elementos adicionales en la caja	N	(S = sí / N = no)
----------------------------------	---	-------------------

PARA CUALQUIÉR INFORMACIÓN / CONTACTO

Dirección Postal: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

CROISSANT 60g - manteiga - pronto-a-cozinhar congelado BRIDOR

Código do produto **31000**
Código EAN (caixa) **03419280008038**
Código EAN (saco)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduaneira **1905 90 70**
Local de produção **França**

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado: Comprimento: 12.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Largura: 5.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm

Produto cozido: Peso médio: 51g
(a título indicativo) Comprimento: 17.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Largura: 8.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Altura: 6.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO, MANTEIGA** 23%, água, levedura, açúcar, **OVOS**, sal, **GLÚTEN de trigo**, agente de tratamento da farinha (alfa-amilases, hemicelulases, ácido ascórbico).

Contém: ovos, produtos lácteos, glúten.

Pode conter: vestígios de soja, vestígios de frutos de casca rija.

As enzimas são desnaturadas e são consideradas como auxiliares tecnológicos ; então eles não devem mais ser declarados na lista de ingredientes (em aplicação dos regulamentos UE 1332/2008 and 1169/2011).

OGM: nada	Convem aos veganos: N	Certificado Kosher: N	(S = sim / N = no)
Ionização: nada	Convem aos vegetarianos: S	Certificado Halal: S	

Valores nutricionais por 100g	produto ultracongelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1519 / 364	18.2 %	1770 / 424	21.2 %
Lípidos (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
dos quais saturados (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Hidratos de carbono (g)	38	14.6 %	45	17.3 %
dos quais açúcares (g)	5.7	6.3 %	6.7	7.4 %
Fibra (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Proteínas (g)	6.8	13.6 %	7.9	15.8 %
Sal (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

* Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila total	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausência em 25g	ausência em 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	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/3-09/00
Bolores	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

CROISSANT 60g - manteiga - pronto-a-cozinhar congelado BRIDOR

ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 270 dias (9 meses) a partir da data de ultracongelação indicada na embalagem.

Conservar no congelador em -18°C *** antes da utilização. **NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.**

Condições de conservação:

- * 24h no frigorífico
- ** 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico
- *** no congelador em -18°C: até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem

PREPARAÇÃO E COZIMENTO

	Colocação no tabuleiro (600 x 400)	12 unidades por tabuleiro
	Descongelação	aproximadamente 30-45 min em temperatura ambiente
	Pré-aquecimento do forno	190°C
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 15-17 min em 165-170°C, regulador aberto

Nota: Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

Encontrar todos os conselhos dos chefs em www.bridordefrance.tv

EMBALAGEM

Paleta

Tipo de paleta / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / paleta	64
Peso líquido / Peso bruto da paleta	268.800 kg / 325 kg	Caixas / camada	8
Altura	2.10 m	Camadas / paleta	8

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Peso líquido da caixa	4.200 kg	Unidades / caixas	70
Peso bruto da caixa	4.637 kg	Sacos / cartão	2

Saco

Peso líquido do saco	2.100 kg	Unidades / saco	35
----------------------	----------	-----------------	----

Elementos suplementares na caixa	N	(S = sim / N = não)
----------------------------------	---	---------------------

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

Endereço: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



SCHEMA TECNICA

CROISSANT 60g - burro - pronto da cuocere surgelato - BRIDOR

Codice prodotto **31000**
Codice EAN (cartone) **03419280008038**
Codice EAN (sacchetto)

Marca **BRIDOR**
Codice doganale **1905 90 70**
Luogo di fabbricazione **Francia**

Specialità viennesi saporite realizzate con una ricetta ricca di burro per ottenere una consistenza morbida e un gusto intenso.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto surgelato: Lunghezza: 12.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Larghezza: 5.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 51g
(a titolo indicativo) Lunghezza: 17.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Larghezza: 8.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Altezza: 6.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, **BURRO** 23%, acqua, lievito, zucchero, **UOVA**, sale, **GLUTINE di grano**, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico).

Contiene: uova, prodotti a base di latte, glutine.

Può contenere: tracce di soia, tracce di frutta a guscio.

Gli enzimi sono denaturati e sono considerati come coadiuvanti tecnologici ; quindi non devono più essere dichiarati nella lista degli ingredienti (ai sensi dei regolamenti UE 1332/2008 and 1169/2011).

Senza OGM Adatto per i vegani: N Certificato Kosher: N (S = sì / N = no)
No irradiato Adatto per i vegetariani: S Certificato Halal: S

Valori nutrizionali per 100g	prodotto surgelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1519 / 364	18.2 %	1770 / 424	21.2 %
Grassi (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Carboidrati (g)	38	14.6 %	45	17.3 %
di cui zuccheri (g)	5.7	6.3 %	6.7	7.4 %
Fibre (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Proteine (g)	6.8	13.6 %	7.9	15.8 %
Sale (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	assenza in 25g	assenza in 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	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/3-09/00
Muffe	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



SCHEMA TECNICA

CROISSANT 60g - burro - pronto da cuocere surgelato - BRIDOR

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 270 giorni (9 mesi) a partire dalla data di surgelazione indicata sull' imballaggio. Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utilizzo. **MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.** condizioni di conservazione:

- * 24 ore in frigorifero
- ** 3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero
- *** nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull' imballaggio

PREPARAZIONE E COTTURA

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Scongelo	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 15-17 min a 165-170°C, tiraggio aperto

Nota: Ogni forno ha le sue proprie caratteristiche. Vi suggeriamo di verificare i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati.

Scopri tutti i suggerimenti degli chef su www.bridordefrance.tv

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	64
Peso netto / Peso lordo della pedana	268.800 kg / 325 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2.10 m	Strati / pedana	8

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Peso netto del cartone	4.200 kg	Unità / cartone	70
Peso lordo del cartone	4.637 kg	Sacchetti / cartone	2

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2.100 kg	Unità / sacchetto	35
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	N	(S = sì / N = no)
------------------------------------	---	-------------------

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE GEGEVENS

CROISSANT 60g -boter - klaar om te bakken diepgevroren - BRIDOR

Productcode **31000**
EAN code (karton) **03419280008038**
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**
Douanenummerclatuur-nummer **1905 90 70**
Gefabriceerd in **Frankrijk**

Smaakvolle luxe zoete viennoiseries, rijk aan boter, voor een zachte textuur en een intense smaak.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct: Lengte: 12.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Breedte: 5.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Hoogte: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 51g
(als indicatie) Lengte: 17.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Breedte: 8.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Hoogte: 6.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, **BOTER** 23%, water, gist, suiker, **EIEREN**, zout, **TARWEGLUTEN**, meelverbeteraar (alfa-amylasen, hemicellulases, ascorbinezuur).

Bevat: eieren, melkproducten, gluten.

Kan bevatten: sporen van soja, sporen van noten.

Enzymen zijn gedenatureerd en worden beschouwd als technische hulpstoffen ; ze hoeven dus niet langer in de lijst van ingrediënten te worden opgenomen (krachtens de Reglementen EU 1332/2008 and 1169/2011).

Zonder ggo's	Geschikt voor veganisten: N	Kosher gecertificeerd: N	(J = ja / N = neen)
Geen doorstraling	Geschikt voor vegetariërs: J	Halal gecertificeerd: J	

Voedingswaarden per 100g	diepvriesproduct	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1519 / 364	18.2 %	1770 / 424	21.2 %
Vetten (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Koolhydraten (g)	38	14.6 %	45	17.3 %
waarvan suikers (g)	5.7	6.3 %	6.7	7.4 %
Vezels (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Eiwitten (g)	6.8	13.6 %	7.9	15.8 %
Zout (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 100 000 kve/g	< 1 000 000 kve/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 kve/g	< 100 kve/g	ISO 16649-2
Salmonella	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/3-09/00
Schimmels	< 1 000 kve/g	< 10 000 kve/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE GEGEVENS

CROISSANT 60g -boter - klaar om te bakken diepgevroren - BRIDOR

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 270 dagen (9 maanden) tot de datum aangegeven op de verpakking.

Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

EEN ONTDOOID DIEPVRIESPACHT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Opslagomstandigheden:

- * 24 uur in de koelkast
- ** 3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast
- *** in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minimale houdbaarheid aangegeven op de verpakking

BAKINSTRUCTIES

	Opstelling op plaat (600 x 400)	12 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer 30-45 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	190°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 15-17 min op 165-170°C, met open dampkleppen

Nota: Elke oven heeft zijn eigen kenmerken. We raden u aan de bakparameters te volgen om het beste bakresultaat te krijgen.

Vind alle tips van chefs op www.bridordefrance.tv

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	64
Nettogewicht / Brutoweight van een laadbord	268.800 kg / 325 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2.10 m	Lagen / laadbord	8

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Nettogewicht van een karton	4.200 kg	Stuks / karton	70
Brutoweight van een karton	4.637 kg	Zakjes / karton	2

Zakje

Nettogewicht van een zakje	2.100 kg	Stuks / zakje	35
----------------------------	----------	---------------	----

Aanvullende elementen in de karton	N	(J = ja / N = neen)
------------------------------------	---	---------------------

VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT

Postadres: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com