

# MINI PANIER GRIOTTE 40G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Code article	<b>31104</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280008366</b>	N° nomenclature douanière	<b>1901 20 00</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*De délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.  
Un mini panier au coeur gourmand de cerise griotte.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	5.5 cm ± 1.0 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	34g
	Longueur	6.5 cm ± 1.0 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, cerises griottes 19%, beurre fin (**LAIT**) 13%, sucre, levure, **ŒUFS**, amidon de maïs, arômes naturels, sel, gluten de **BLÉ**, gélifiant (gomme gellane), correcteur d'acidité (citrate tricalcique), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).  
Oeufs issus de poules élevées au sol.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: graines de sésame, soja, fruits à coque.

Les enzymes et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) No 1169/2011.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de noyau n'est pas exclue.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	certification Kasher	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			D
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1 086	434	1 293	434	6,0 %	
Energie (kcal)	259	104	308	104	6,0 %	
Matières grasses (g)	11	4,5	13	4,5	7,5 %	
dont acides gras saturés (g)	7,3	2,9	8,7	2,9	16,9 %	
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0		
Glucides (g)	34	14	41	14	6,1 %	
dont sucres (g)	14	5,5	16	5,5	7,1 %	
dont sucres ajoutés (g)	10,6	4,24	12,6	4,24		
Fibres alimentaires (g)	1,7	0,7	2	0,7	3,2 %	
Protéines (g)	4,7	1,9	5,6	1,9	4,4 %	
Sel (g)	0,59	0,24	0,7	0,24	4,6 %	
Sodium (g)	0,24	0,09	0,28	0,09	4,6 %	

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 40,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 33,6g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	AES 10/03-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1

## STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 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 DÉCONGELÉ.

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

Recommandation de conservation après cuisson :

A température ambiante : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	24 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-15 min à 165-170°C, four ouvert
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température ambiante

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.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	384,000 / 443,91 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1950 mm	Couches / palette	12

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x150 mm	Volume (m3)	0,017 m³
Poids net d'un carton	4 kg	Pièces / carton	100
Poids brut d'un carton	4,328 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	2 kg	Pièces / sachet	50
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.bridor.com](http://www.bridor.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)