

**MINI CROISSANT 25G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX**

Code article	<b>32181</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280015265</b>	N° nomenclature douanière	<b>1901 20 00</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*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.*

**CARACTÉRISTIQUES ET COMPOSITION**

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	8.5 cm ± 1.0 cm
	Largeur	3.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 1.0 cm
<b>Produit Cuit :</b> (à titre indicatif)	Poids moyen	21g
	Longueur	12.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	5.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 1.0 cm

*Suggestion de présentation*

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 23%, eau, levure, sucre, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, 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.*

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 :		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 538	384	1 853	384	5,4 %
Energie (kcal)	368	92	443	92	5,4 %
Matières grasses (g)	20	4,9	24	4,9	8,2 %
dont acides gras saturés (g)	13	3,2	15	3,2	18,4 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	38	9,6	46	9,6	4,3 %
dont sucres (g)	5,8	1,5	7	1,5	1,9 %
dont sucres ajoutés (g)	4,56	1,14	5,5	1,14	
Fibres alimentaires (g)	2,4	0,6	2,8	0,6	2,8 %
Protéines (g)	7,8	2	9,4	2	4,6 %
Sel (g)	1,0	0,25	1,2	0,25	4,9 %
Sodium (g)	0,40	0,10	0,49	0,10	4,9 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 25,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 20,8g

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 13-14 min à 165-170°C, oura ouvert
	Refroidissement et ressauage 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	64
Poids net / Poids brut d'une palette	360,000 / 413,699 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x240 mm	Volume (m³)	0,028 m³
Poids net d'un carton	5,625 kg	Pièces / carton	225
Poids brut d'un carton	6,024 kg	Sachets / carton	3

### Sachet

Poids net d'un sachet	1,875 kg	Pièces / sachet	75
-----------------------	----------	-----------------	----

Eléments 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)