



MIX MINI VIENNOISERIES LUNCH BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

Code article	33320	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280022591	N° nomenclature douanière	1901 20 00
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

De délicieuses viennoiseries réalisées avec une recette riche en beurre, pour une texture fondante et un goût intense.

De savoureuses viennoiseries réalisées avec une recette riche en beurre fin, pour une texture croustillante et fondante, et un goût intense.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

- 45 Croissant 30g
- 45 Pain au Chocolat 32g
- 45 Pain aux raisins 35g



Suggestion de présentation

Ingrédients : Pain aux raisins: eau, farine de **BLÉ**, raisins secs 14%, beurre fin (**LAIT**) 13%, sucre, **ŒUFS**, levure, amidon modifié, sel, gluten de **BLÉ**, lactosérum en poudre (**LAIT**), stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), poudre de **LAIT** écrémé, extrait de carotte, extrait de curcuma, extrait de paprika, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), arôme naturel.

Pain au Chocolat: farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 20%, eau, chocolat 12% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), levure, sucre, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Croissant: 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).

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

Peut contenir des traces de: graines de sésame, 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 Kashér	N	O = oui
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	N = non

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Mix Surgelé	Mix Cuit	% AR* par portion** de mix cuit
Energie (kJ)	1 445	1 685	6,4 %
Energie (kcal)	345	403	6,4 %
Matières grasses (g)	17	20	8,9 %
dont acides gras saturés (g)	11	13	19,9 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0,0 %
Glucides (g)	40	47	5,7 %
dont sucres (g)	12	14	5,0 %
dont sucres ajoutés (g)	5,54	6,46	
Fibres alimentaires (g)	2,4	2,9	3,6 %
Protéines (g)	6,8	8	5,0 %
Sel (g)	0,85	0,99	5,2 %
Sodium (g)	0,34	0,40	5,2 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)- **Poids d'une portion de produit cuit : 27,7g

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit surgelé	Croissant 30g	Pain au Chocolat 32g	Pain aux raisins 35g
Energie (kJ)	1 538	1 590	1 196
Energie (kcal)	368	380	285
Matières grasses (g)	20	20	11
dont acides gras saturés (g)	13	13	7,3
dont acide gras trans (g)	0	0	0
Glucides (g)	38	41	40
dont sucres (g)	5,8	12	18
Fibres alimentaires (g)	2,4	3	2
Protéines (g)	7,8	7,5	5,3
Sel (g)	1,0	0,88	0,68
Sodium (g)	0,40	0,35	0,27

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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	419,040 / 471,813 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	4,365 kg	Pièces / carton	135
Poids brut d'un carton	4,619 kg	Sachets / carton	3

Sachet

Croissant 30g	Poids net d'un sachet	1,350 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	45
Pain au Chocolat 32g	Poids net d'un sachet	1,440 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	45
Pain aux raisins 35g	Poids net d'un sachet	1,575 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	45

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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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