



# ROULÉ JAMBON FROMAGE 120G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SNACKS SALÉS

|                   |                      |                           |                   |
|-------------------|----------------------|---------------------------|-------------------|
| Code article      | <b>33123</b>         | Marque                    | <b>BRIDOR</b>     |
| Code EAN (carton) | <b>3419280021563</b> | N° nomenclature douanière | <b>1901 20 00</b> |
| Code EAN (sachet) |                      | Lieu de fabrication       | <b>France</b>     |
| Code EAN (pièce)  | <b>3419280059542</b> |                           |                   |

*De délicieux snacks salés, aux garnitures généreuses et variées, pour répondre au marché en plein essor du snacking.*

*Un roulé feuilleté croustillant composé d'une délicieuse béchamel jambon emmental.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

|                                                             |             |                  |
|-------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>Produit Surgelé :</b>                                    | Longueur    | 10.5 cm ± 1.5 cm |
|                                                             | Largeur     | 9.0 cm ± 1.0 cm  |
|                                                             | Hauteur     | 3.5 cm ± 0.5 cm  |
| <b>Produit Cuit :</b><br><small>(à titre indicatif)</small> | Poids moyen | 103g             |
|                                                             | Longueur    | 12.0 cm ± 1.5 cm |
|                                                             | Largeur     | 10.5 cm ± 1.0 cm |
|                                                             | Hauteur     | 2.5 cm ± 0.5 cm  |



*Suggestion de présentation*

Ingrédients : farine de **BLÉ**, sauce béchamel (eau, lactosérum en poudre (**LAIT**), amidon modifié, persil, sel, huile de coco non hydrogénée, poudre de **LAIT** écrémé, épaississant (alginate de sodium), jaune d'**ŒUF** en poudre, sucre), jambon 12,4% (jambon de porc [origine UE], eau, sel, sirop de glucose, conservateurs (chlorure de potassium, nitrite de sodium), bouillon de porc [origine UE], antioxydant (érythorbate de sodium)), beurre fin (**LAIT**) 10%, eau, emmental (**LAIT**) 8,3%, levure, sucre, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases).

**ŒUFS** 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 | non | Certification Kashér | N | O = oui<br>N = non |
| Ionisation : néant | Convient aux végétariens | N   | Certification Halal  | N |                    |

| Valeurs nutritionnelles pour 100g | Produit surgelé |               | Produit cuit - Nutri-score : |                |                   | D |
|-----------------------------------|-----------------|---------------|------------------------------|----------------|-------------------|---|
|                                   | Pour 100g       | Par portion** | Pour 100g                    | Par portion*** | % AR* par portion |   |
| Energie (kJ)                      | 1076            | 1291          | 1251                         | 1501           | 17,5 %            |   |
| Energie (kcal)                    | 257             | 308           | 299                          | 358            | 17,6 %            |   |
| Matières grasses (g)              | 12              | 14            | 14                           | 17             | 23,6 %            |   |
| dont acides gras saturés (g)      | 7,8             | 9,4           | 9,1                          | 11             | 53,6 %            |   |
| dont acide gras trans (g)         | 0,2             | 0,2           | 0,2                          | 0,3            |                   |   |
| Glucides (g)                      | 27              | 32            | 31                           | 37             | 14,1 %            |   |
| dont sucres (g)                   | 6,0             | 7,2           | 7,0                          | 8,4            | 9,1 %             |   |
| dont sucres ajoutés (g)           | 2,64            | 3,16          | 3,07                         | 3,68           |                   |   |
| Fibres alimentaires (g)           | 1,4             | 1,7           | 1,7                          | 2,0            | 7,8 %             |   |
| Protéines (g)                     | 9,5             | 11            | 11                           | 13             | 26,0 %            |   |
| Sel (g)                           | 1,3             | 1,6           | 1,5                          | 1,8            | 29,5 %            |   |
| Sodium (g)                        | 0,52            | 0,62          | 0,60                         | 0,72           | 29,5 %            |   |

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 120,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 103,2g

| Caractéristiques microbiologiques | Valeurs cibles       | Tolérances           | Méthodes d'analyse |
|-----------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Escherichia coli                  | < 10 ufc/g           | < 100 ufc/g          | ISO 16649-2        |
| Salmonella                        | 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                       | < 1000 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)              | 12 unités par plaque                        |
|    | Décongélation                          | environ 45-60 min à température ambiante.   |
|                                                                                     | Préchauffage du four                   | 190°C                                       |
|   | Cuisson (en four ventilé)              | environ 16-18 min à 165-170°C, porta 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                      | EURO NIMP15 / 120x80 cm | Cartons / palette | 64 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 414,720 / 467,651 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          | 6,48 kg        | Pièces / carton  | 54       |
| Poids brut d'un carton         | 6,867 kg       | Sachets / carton | 2        |

### Sachet

|                       |         |                 |    |
|-----------------------|---------|-----------------|----|
| Poids net d'un sachet | 3,24 kg | Pièces / sachet | 27 |
|-----------------------|---------|-----------------|----|

|                                         |   |                    |
|-----------------------------------------|---|--------------------|
| Éléments complémentaires dans le carton | N | O = oui<br>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)