



FICHE TECHNIQUE

MINI CROISSANT 25G X 225 BEURRE FIN PRET A CUIRE CLASSIC BRIDOR

Code article **34840**
Code EAN (carton) **03419280028319**
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**
N° nomenclature douanière **1905 90 70**
Lieu de fabrication **France**

*Les Classiques Bridor : des viennoiseries à la texture tendre, tourées avec du beurre fin.
Léger, feuilleté, croustillant, au bon goût de beurre, c'est le compagnon incontournable du petit déjeuner.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 8.5 cm $\pm$ 3.5 cm
Largeur : 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm $\pm$ 1.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 20g (à titre indicatif)
Longueur : 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Largeur : 5.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, BEURRE fin 18%, levure, sucre, OEUFS, sel, GLUTEN de blé, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

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

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

OGM : néant Convient aux végétaliens : N Certifié Kashér : N (O = oui / N = non)
Ionisation : néant Convient aux végétariens : O Certifié Halal : N

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1430 / 341	17.1 %	1705 / 407	20.4 %
Matières grasses (g)	16.0	22.9 %	19.0	27.1 %
dont acides gras saturés (g)	10.0	50.0 %	12.0	60.0 %
Glucides (g)	41	15.8 %	49	18.9 %
dont sucres (g)	6.0	6.7 %	7.2	8.0 %
Fibres alimentaires (g)	2.3	9.2 %	2.8	11.2 %
Protéines (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Sel (g)	1.10	18.3 %	1.30	21.7 %

*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
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE

MINI CROISSANT 25G X 225 BEURRE FIN PRET A CUIRE CLASSIC 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

 600 x 400 mm	Mise sur plaque (600 x 400)	24 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
	Préchauffage du four	175-180°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 min à 170-175°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	360.000 kg / 417 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	5.625 kg	Pièces / carton	225
Poids brut d'un carton	6.074 kg	Sachets / carton	3

Sachet

Poids net d'un sachet	1.875 kg	Pièces / sachet	75
-----------------------	----------	-----------------	----

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

FROZEN READY TO BAKE MINI CROISSANT 25G X 225 FINE BUTTER CLASSIC BRIDOR

Product code **34840**
EAN code (case) **03419280028319**
EAN code (bag)

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

*These simple and affordable viennese pastries are dainty in texture, laminated with fine butter.
Light, flaky, crisp and buttery: the perfect way to start the day.*

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 8.5 cm $\pm$ 3.5 cm
Width: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Height: 2.5 cm $\pm$ 1.0 cm

Baked product: Average weight: 20g (indicative information)
Length: 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Width: 5.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Height: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **BUTTER 18%**, yeast, sugar, **EGGS**, salt, **wheat GLUTEN**, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (ascorbic acid).

Contains: dairy products, eggs, gluten.

May contain: traces of nuts, traces of soya.

Enzymes are technological aids and may not be reported in baked products.

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

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1430 / 341	17.1 %	1705 / 407	20.4 %
Fat (g)	16.0	22.9 %	19.0	27.1 %
of which saturates (g)	10.0	50.0 %	12.0	60.0 %
Carbohydrate (g)	41	15.8 %	49	18.9 %
of which sugars (g)	6.0	6.7 %	7.2	8.0 %
Fibre (g)	2.3	9.2 %	2.8	11.2 %
Protein (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Salt (g)	1.10	18.3 %	1.30	21.7 %

* 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

FROZEN READY TO BAKE MINI CROISSANT 25G X 225 FINE BUTTER CLASSIC BRIDOR

STORAGE AND SHELF LIFE

Date of minimum durability date: 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)	24 items on a tray
	Defrosting	approximately 30-45 min at room temperature
	Preheating oven	175-180°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 13-14 min at 170-175°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	360.000 kg / 417 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 (m³)	0.029
Net weight of case	5.625 kg	Pieces / case	225
Gross weight of case	6.074 kg	Bags / case	3

Bag

Net weight of bag	1.875 kg	Pieces / bag	75
-------------------	----------	--------------	----

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

MINI CROISSANT 25G X 225 - Butter - backfertig tiefgefroren - CLASSIC BRIDOR

Produktcode **34840**
Strichcode (Karton) **03419280028319**
Strichcode (Packung)

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

*Feingebäck in der klassischen Variante für alle Geldbörsen mit zarter Textur und mit feiner Butter
touriert.*

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt: Länge: 8.5 cm $\pm$ 3.5 cm
Breite: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Höhe: 2.5 cm $\pm$ 1.0 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 20g (zur Information)
Länge: 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Breite: 5.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Höhe: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **BUTTER** 18%, Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Eier, Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten.

Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.

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

Nährwerte pro 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1430 / 341	17.1 %	1705 / 407	20.4 %
Fett (g)	16.0	22.9 %	19.0	27.1 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10.0	50.0 %	12.0	60.0 %
Kohlenhydrate (g)	41	15.8 %	49	18.9 %
davon Zucker (g)	6.0	6.7 %	7.2	8.0 %
Ballaststoffe (g)	2.3	9.2 %	2.8	11.2 %
Eiweiß (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Salz (g)	1.10	18.3 %	1.30	21.7 %

* 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

MINI CROISSANT 25G X 225 - Butter - backfertig tiefgefroren - CLASSIC BRIDOR

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

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)	24 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	175-180°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 13-14 Min bei 170-175°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	360.000 kg / 417 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 (m³)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	5.625 kg	Stück / Karton	225
Bruttogewicht eines Kartons	6.074 kg	Beutel / Karton	3

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	1.875 kg	Stück / Beutel	75
----------------------------	----------	----------------	----

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

MINI CROISSANT 25G X 225 - mantequilla - pre-fermentado y ultracongelado - CLASSIC BRIDOR

Código del producto	34840	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280028319	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 70
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Productos de bollería básicos y muy asequibles de textura suave, amasados con mantequilla fina.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto ultracongelado:	Largura:	8.5 cm $\pm$ 3.5 cm
	Largo:	4.0 cm $\pm$ 1.0 cm
	Altura:	2.5 cm $\pm$ 1.0 cm

Producto cocido:	Peso medio:	20g (a título indicativo)
	Largura:	12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
	Largo:	5.0 cm $\pm$ 1.0 cm
	Altura:	3.5 cm $\pm$ 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, **MANTEQUILLA** 18%, levadura, azúcar, **HUEVOS**, sal, **GLUTEN de trigo**, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

Contiene: huevos, productos lácteos, gluten.

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

Las enzimas son auxiliares tecnológicos y pueden no declararse en productos cocinados.

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

Valores nutricionales por 100g	producto ultracongelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1430 / 341	17.1 %	1705 / 407	20.4 %
Grasas (g)	16.0	22.9 %	19.0	27.1 %
de las cuales saturadas (g)	10.0	50.0 %	12.0	60.0 %
Hidratos de carbono (g)	41	15.8 %	49	18.9 %
de los cuales azúcares (g)	6.0	6.7 %	7.2	8.0 %
Fibra alimentaria (g)	2.3	9.2 %	2.8	11.2 %
Proteínas (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Sal (g)	1.10	18.3 %	1.30	21.7 %

* 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
Salmonella	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

MINI CROISSANT 25G X 225 - mantequilla - pre-fermentado y ultracongelado - CLASSIC 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 compartimento 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)	24 unidades por placa
	Descongelación	aproximadamente 30-45 min a temperatura ambiente
	Precalentamiento del horno	175-180°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 13-14 min a 170-175°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	360.000 kg / 417 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	5.625 kg	Unidades / caja	225
Peso bruto del caja	6.074 kg	Bolsas / caja	3

Bolsa

Peso neto de la bolsa	1.875 kg	Unidades / bolsa	75
-----------------------	----------	------------------	----

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

MINI CROISSANT 25G X 225 - manteiga - pronto-a-cozinhar ultracongelado - CLASSIC BRIDOR

Código do produto **34840**
Código EAN (caixa) **03419280028319**
Código EAN (saco)

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

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado: Comprimento: 8.5 cm $\pm$ 3.5 cm
Largura: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 2.5 cm $\pm$ 1.0 cm

Produto cozido: Peso médio: 20g (a título indicativo)
Comprimento: 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Largura: 5.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO**, água, **MANTEIGA** 18%, levedura, açúcar, **OVOS**, sal, **GLÚTEN** de trigo, enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

Contém: ovos, produtos lácteos, glúten.

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

As enzimas são auxiliares tecnológicos e podem não ser declaradas em produtos cozidos.

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

Valores nutricionais por 100g	produto ultracongelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1430 / 341	17.1 %	1705 / 407	20.4 %
Lípidos (g)	16.0	22.9 %	19.0	27.1 %
dos quais saturados (g)	10.0	50.0 %	12.0	60.0 %
Hidratos de carbono (g)	41	15.8 %	49	18.9 %
dos quais açúcares (g)	6.0	6.7 %	7.2	8.0 %
Fibra (g)	2.3	9.2 %	2.8	11.2 %
Proteínas (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Sal (g)	1.10	18.3 %	1.30	21.7 %

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

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 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

MINI CROISSANT 25G X 225 - manteiga - pronto-a-cozinhar ultracongelado - CLASSIC 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)	24 unidades por tabuleiro
	Descongelação	aproximadamente 30-45 min em temperatura ambiente
	Pré-aquecimento do forno	175-180°C
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 13-14 min em 170-175°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	360.000 kg / 417 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	5.625 kg	Unidades / caixas	225
Peso bruto da caixa	6.074 kg	Sacos / cartão	3

Saco

Peso líquido do saco	1.875 kg	Unidades / saco	75
----------------------	----------	-----------------	----

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



SCHEDA TECNICA

MINI CROISSANT 25G X 225 - burro - pronto da cuocere surgelato - CLASSIC BRIDOR

Codice prodotto **34840**
Codice EAN (cartone) **03419280028319**
Codice EAN (sacchetto)

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

Specialità viennesi semplici e accessibili, dalla consistenza morbida e lavorate con burro di prima qualità.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto surgelato: Lunghezza: 8.5 cm $\pm$ 3.5 cm
Larghezza: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 2.5 cm $\pm$ 1.0 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 20g (a titolo indicativo)
Lunghezza: 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Larghezza: 5.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, **BURRO** 18%, lievito naturale, zucchero, **UOVA**, sale, **GLUTINE di grano**, enzimi (amilasi, emicellulasi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

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

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

Gli enzimi sono coadiuvanti tecnologici e possono non essere dichiarati in prodotti cotti.

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

Valori nutrizionali per 100g	prodotto surgelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1430 / 341	17.1 %	1705 / 407	20.4 %
Grassi (g)	16.0	22.9 %	19.0	27.1 %
di cui acidi grassi saturi (g)	10.0	50.0 %	12.0	60.0 %
Carboidrati (g)	41	15.8 %	49	18.9 %
di cui zuccheri (g)	6.0	6.7 %	7.2	8.0 %
Fibre (g)	2.3	9.2 %	2.8	11.2 %
Proteine (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Sale (g)	1.10	18.3 %	1.30	21.7 %

* 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

MINI CROISSANT 25G X 225 - burro - pronto da cuocere surgelato - CLASSIC 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' utiliz zo. **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)	24 unità per teglia
	Scongelo	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	175-180°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 13-14 min a 170-175°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	360.000 kg / 417 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	5.625 kg	Unità / cartone	225
Peso lordo del cartone	6.074 kg	Sacchetti / cartone	3

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	1.875 kg	Unità / sacchetto	75
--------------------------	----------	-------------------	----

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

MINI CROISSANT 25G X 225 - boter - klaar om te bakken diepgevroren - CLASSIC BRIDOR

Productcode **34840**
EAN code (karton) **03419280028319**
EAN code (zakje)

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

Eenvoudige en voordelige luxe viennoiseries met een zachte textuur, gemaakt met roomboter.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct: Lengte: 8.5 cm ± 3.5 cm
Breedte: 4.0 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 2.5 cm ± 1.0 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 20g (als indicatie)
Lengte: 12.0 cm ± 1.5 cm
Breedte: 5.0 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 3.5 cm ± 1.0 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, **BOTER** 18%, gist, suiker, **EIEREN**, zout, **TARWEGLUTEN**, enzymen (amylases, hemicellulases), meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Bevat: eieren, melkproducten, gluten.

Kan bevatten: sporen van soja, sporen van noten.

Enzymen zijn technische hulpstoffen en mogen niet worden gedeclareerd in gebakken producten.

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

Voedingswaarden per 100g	diepvriesproduct	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1430 / 341	17.1 %	1705 / 407	20.4 %
Vetten (g)	16.0	22.9 %	19.0	27.1 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	10.0	50.0 %	12.0	60.0 %
Koolhydraten (g)	41	15.8 %	49	18.9 %
waarvan suikers (g)	6.0	6.7 %	7.2	8.0 %
Vezels (g)	2.3	9.2 %	2.8	11.2 %
Eiwitten (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Zout (g)	1.10	18.3 %	1.30	21.7 %

* 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

MINI CROISSANT 25G X 225 - boter - klaar om te bakken diepgevroren - CLASSIC 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 DIEPVRIESPRODUCT 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)	24 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer 30-45 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	175-180°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 13-14 min op 170-175°C, met open deur

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 / Brutogewicht van een laadbord	360.000 kg / 417 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 (m³)	0.029
Nettogewicht van een karton	5.625 kg	Stuks / karton	225
Brutogewicht van een karton	6.074 kg	Zakjes / karton	3

Zakje

Nettogewicht van een zakje	1.875 kg	Stuks / zakje	75
----------------------------	----------	---------------	----

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