



FICHE TECHNIQUE

CROISSANT FOURRE CACAO NOISETTE TOPPING CHOCOLAT 90G BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE BRIDOR

Code article **36672**
Code EAN (carton) **03419280040595**
Code EAN (sachet)

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

Les maxi viennoiseries gourmandes Bridor : Une expérience unique autour de la sensation de plaisir, grâce à des viennoiseries créatives et généreuses.

"Un beau croissant doré et brillant au format généreux (90g), avec un fourrage cacao-noisettes gourmand et fondant. Un fourrage bien reparti sur la totalité du croissant. Un décor chocolat, pour une saveur facile à identifier. Un beau feuilletage régulier, grâce à une recette « pur beurre », issue du savoir-faire Bridor."

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 12.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Largeur : 6,0 cm $\pm$ 1,0 cm
Hauteur : 4,0 cm $\pm$ 1.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 85g (à titre indicatif)
Longueur : 18.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Largeur : 8.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Hauteur : 5,5 cm $\pm$ 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, **BEURRE fin** 18%, fourrage cacao NOISETTE 16% (sucre, graisses végétales de palme et de colza, **NOISETTES** 15%, cacao maigre en poudre 8%, **LACTOSE**, émulsifiant (**lécithine de SOJA**)), eau, levure, sucre, **OEUFS**, finition (pépites de chocolat) 2% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (**lécithine de SOJA**)), arôme naturel de vanille), sel, **GLUTEN de blé**, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers, 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 Kasher : N (O = oui / N = non)
Ionisation : néant Convient aux végétariens : O Certifié Halal : O

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1656 / 396	19.8 %	1887 / 452	22.6 %
Matières grasses (g)	22.0	31.4 %	25.0	35.7 %
dont acides gras saturés (g)	12.0	60.0 %	13.0	65.0 %
Glucides (g)	42	16.2 %	48	18.5 %
dont sucres (g)	15.0	16.7 %	17.0	18.9 %
Fibres alimentaires (g)	2.6	10.4 %	3.0	12.0 %
Protéines (g)	6.3	12.6 %	7.2	14.4 %
Sel (g)	0.84	14.0 %	0.96	16.0 %

*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

CROISSANT FOURRE CACAO NOISETTE TOPPING CHOCOLAT 90G BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE 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)	12 unités par plaque
	Décongélation	environ 45-60 min à température ambiante
	Cuisson (en four ventilé)	environ 17-18 min à 170-175°C

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	80
Poids net / Poids brut d'une palette	316.800 kg / 375 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2.00 m	Couches / palette	10

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	398 x 288 x 185 mm	Volume (m³)	0.022
Poids net d'un carton	3.960 kg	Pièces / carton	44
Poids brut d'un carton	4.341 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	1.980 kg	Pièces / sachet	22
-----------------------	----------	-----------------	----

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 FINE BUTTER CROISSANT FILLED WITH COCOA AND HAZELNUT AND WITH CHOCOLATE TOPPING 90G BRIDOR

Product code **36672**
EAN code (case) **03419280040595**
EAN code (bag)

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

A unique experience of pleasure with creative, generous sized viennese pastries.

"A beautiful, golden and glistening croissant with a generous size (90 g) and a mouth-watering, meltingly smooth cocoa-hazelnut filling. A filling distributed throughout the croissant. A chocolate decoration, for an easily identifiable taste.

Beautiful, consistent layers, made using a pure-butter recipe from Bridor."

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 12.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Width: 6,0 cm $\pm$ 1,0 cm
Height: 4,0 cm $\pm$ 1.0 cm

Baked product: Average weight: 85g (indicative information)
Length: 18.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Width: 8.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Height: 5,5 cm $\pm$ 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, **BUTTER** 18%, cocoa **HAZELNUT** filling 16% (sugar, palm and rape fats, **HAZELNUTS** 15%, fat-reduced cocoa powder 8%, **LACTOSE**, emulsifier (**SOYA lecithin**)), water, yeast, sugar, **EGGS**, finish (chocolate chips) 2% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (**SOYA lecithin**), natural vanilla flavour), salt, **wheat GLUTEN**, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (ascorbic acid).

Contains: dairy products, eggs, nuts, soya, gluten.

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: Y	

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1656 / 396	19.8 %	1887 / 452	22.6 %
Fat (g)	22.0	31.4 %	25.0	35.7 %
of which saturates (g)	12.0	60.0 %	13.0	65.0 %
Carbohydrate (g)	42	16.2 %	48	18.5 %
of which sugars (g)	15.0	16.7 %	17.0	18.9 %
Fibre (g)	2.6	10.4 %	3.0	12.0 %
Protein (g)	6.3	12.6 %	7.2	14.4 %
Salt (g)	0.84	14.0 %	0.96	16.0 %

* 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 FINE BUTTER CROISSANT FILLED WITH COCOA AND HAZELNUT AND WITH CHOCOLATE TOPPING 90G 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)	12 items on a tray
	Defrosting	approximately 45-60 min at room temperature
	Baking (in ventilated oven)	approximately 17-18 min at 170-175°C

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	80
Net weight / Gross weight of pallet	316.800 kg / 375 kg	Cases / layer	8
Total height	2.00 m	Layers/ pallet	10

Case

External dimensions (L x W x H)	398 x 288 x 185 mm	Volume (m³)	0.022
Net weight of case	3.960 kg	Pieces / case	44
Gross weight of case	4.341 kg	Bags / case	2

Bag

Net weight of bag	1.980 kg	Pieces / bag	22
-------------------	----------	--------------	----

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

CROISSANT KAKAO- UND HASELNUTFÜLLUNG MIT TOPPING 90g - Butter - backfertig tiefgefroren - BRIDOR

Produktcode **36672**
Strichcode (Karton) **03419280040595**
Strichcode (Packung)

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

Ein einzigartiges Genusserlebnis dank kreativem und großzügigem Feingebäck.

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Tiefkühlprodukt: Länge: 12,5 cm $\pm$ 2,0 cm
Breite: 6,0 cm $\pm$ 1,0 cm
Höhe: 4,0 cm $\pm$ 1,0 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 85g (zur Information)
Länge: 18,0 cm $\pm$ 2,0 cm
Breite: 8,0 cm $\pm$ 1,5 cm
Höhe: 5,5 cm $\pm$ 1,0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, **BUTTER** 18%, Kakao- und HASELNÜßFÜLLUNG 16% (Zucker, Palm- und Rapsfett, **HASELNÜSSE** 15%, fettarmes Kakaopulver 8%, **MILCHZUCKER**, Emulgator (**SOJALECITHIN**)), Wasser, Hefe, Zucker, **EIER**, Dekor (schokoladenflocken) 2% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (**SOJALECITHIN**)), natürliches Vanillearoma), Salz, **WEIZENGLUTEN**, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Soja, Eier, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Gluten.

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: J	

Nährwerte pro 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1656 / 396	19.8 %	1887 / 452	22.6 %
Fett (g)	22.0	31.4 %	25.0	35.7 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12.0	60.0 %	13.0	65.0 %
Kohlenhydrate (g)	42	16.2 %	48	18.5 %
davon Zucker (g)	15.0	16.7 %	17.0	18.9 %
Ballaststoffe (g)	2.6	10.4 %	3.0	12.0 %
Eiweiß (g)	6.3	12.6 %	7.2	14.4 %
Salz (g)	0.84	14.0 %	0.96	16.0 %

* 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

CROISSANT KAKAO- UND HASELNUTFÜLLUNG MIT TOPPING 90g - Butter - backfertig tiefgefroren - 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

 600 x 400 mm	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 45-60 Min bei Raumtemperatur
	Backen (mit Umluft)	Ca. 17-18 Min bei 170-175°C

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	80
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	316.800 kg / 375 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2.00 m	Lagen / Palette	10

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	398 x 288 x 185 mm	Volumen (m ³)	0.022
Nettogewicht eines Kartons	3.960 kg	Stück / Karton	44
Bruttogewicht eines Kartons	4.341 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	1.980 kg	Stück / Beutel	22
----------------------------	----------	----------------	----

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

CROISSANT RELLENO CACAO Y AVELLANAS CON TOPPING 90g - mantequilla - pre-fermentado y ultracongelado - BRIDOR

Código del producto	36672	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280040595	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 90
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Una experiencia única en torno a la sensación.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto ultracongelado:	Largura:	12.5 cm ± 2.0 cm
	Largo:	6,0 cm ± 1,0 cm
	Altura:	4,0 cm ± 1.0 cm

Producto cocido:	Peso medio:	85g (a título indicativo)
	Largura:	18.0 cm ± 2.0 cm
	Largo:	8.0 cm ± 1.5 cm
	Altura:	5,5 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, **MANTEQUILLA** 18%, relleno de cacao y **AVELLANAS** 16% (azúcar, grasas vegetales de palma y de colza, **AVELLANAS** 15%, cacao magro en polvo 8%, **LACTOSA**, emulgente (**lecitina de SOJA**)), agua, levadura, azúcar, **HUEVOS**, decoración (pepitas de chocolate) 2% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (**lecitina de SOJA**), aroma natural de vainilla), sal, **GLUTEN de trigo**, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

Contiene: soja, huevos, productos lácteos, frutos de cáscara, gluten.

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:	S	

Valores nutricionales por 100g	producto ultracongelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1656 / 396	19.8 %	1887 / 452	22.6 %
Grasas (g)	22.0	31.4 %	25.0	35.7 %
de las cuales saturadas (g)	12.0	60.0 %	13.0	65.0 %
Hidratos de carbono (g)	42	16.2 %	48	18.5 %
de los cuales azúcares (g)	15.0	16.7 %	17.0	18.9 %
Fibra alimentaria (g)	2.6	10.4 %	3.0	12.0 %
Proteínas (g)	6.3	12.6 %	7.2	14.4 %
Sal (g)	0.84	14.0 %	0.96	16.0 %

* 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

CROISSANT RELLENO CACAO Y AVELLANAS CON TOPPING 90g - mantequilla - pre-fermentado y ultracongelado - 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 compartimiento 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)	12 unidades por placa
	Descongelación	aproximadamente 45-60 min a temperatura ambiente
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 17-18 min a 170-175°C

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	80
Peso neto / Peso bruto del palet	316.800 kg / 375 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2.00 m	Estratos / palet	10

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	398 x 288 x 185 mm	Volumen (m³)	0.022
Peso neto del caja	3.960 kg	Unidades / caja	44
Peso bruto del caja	4.341 kg	Bolsas / caja	2

Bolsa

Peso neto de la bolsa	1.980 kg	Unidades / bolsa	22
-----------------------	----------	------------------	----

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

CROISSANT RECHEIRO CACAU A AVELÃ COM TOPPING 90g -manteiga - pronto-a- cozinhar congelado - BRIDOR

Código do produto **36672**
Código EAN (caixa) **03419280040595**
Código EAN (saco)

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

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado: Comprimento: 12.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Largura: 6,0 cm $\pm$ 1,0 cm
Altura: 4,0 cm $\pm$ 1.0 cm

Produto cozido: Peso médio: 85g (a título indicativo)
Comprimento: 18.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Largura: 8.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Altura: 5,5 cm $\pm$ 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO**, **MANTEIGA** 18%, recheio com cacau e **AVELÃS** 16% (açúcar, gorduras vegetais de palma e de colza, **AVELÃS** 15%, cacau magro em pó 8%, **LACTOSE**, emulsionante (**lecitina de SOJA**)), água, levedura, açúcar, **OVOS**, ornamento (gotas de chocolate) 2% (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (**lecitina de SOJA**), aroma natural baunilha), sal, **GLUTEM de trigo**, enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

Contém: soja, ovos, produtos lácteos, frutos com casca, glúten.

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: S

Valores nutricionais por 100g	produto ultracongelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1656 / 396	19.8 %	1887 / 452	22.6 %
Lípidos (g)	22.0	31.4 %	25.0	35.7 %
dos quais saturados (g)	12.0	60.0 %	13.0	65.0 %
Hidratos de carbono (g)	42	16.2 %	48	18.5 %
dos quais açúcares (g)	15.0	16.7 %	17.0	18.9 %
Fibra (g)	2.6	10.4 %	3.0	12.0 %
Proteínas (g)	6.3	12.6 %	7.2	14.4 %
Sal (g)	0.84	14.0 %	0.96	16.0 %

* 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

CROISSANT RECHEIRO CACAU A AVELÃ COM TOPPING 90g - manteiga - pronto-a- cozinhar congelado - 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

 600 x 400 mm	Colocação no tabuleiro (600 x 400)	12 unidades por tabuleiro
	Descongelação	aproximadamente 45-60 min em temperatura ambiente
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 17-18 min em 170-175°C

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	80
Peso líquido / Peso bruto da paleta	316.800 kg / 375 kg	Caixas / camada	8
Altura	2.00 m	Camadas / paleta	10

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	398 x 288 x 185 mm	Volume (m³)	0.022
Peso líquido da caixa	3.960 kg	Unidades / caixas	44
Peso bruto da caixa	4.341 kg	Sacos / cartão	2

Saco

Peso líquido do saco	1.980 kg	Unidades / saco	22
----------------------	----------	-----------------	----

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

CROISSANT FARCITI CACAO NOCCIOLA CON TOPPING CIOCCOLATO 90g - burro - pronto da cuocere surgelato - BRIDOR

Codice prodotto **36672**
Codice EAN (cartone) **03419280040595**
Codice EAN (sacchetto)

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

Specialità viennesi creative e generose che regalano un'esperienza unica e un'intensa sensazione di piacere.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto surgelato: Lunghezza: 12,5 cm $\pm$ 2,0 cm
Larghezza: 6,0 cm $\pm$ 1,0 cm
Altezza: 4,0 cm $\pm$ 1,0 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 85g (a titolo indicativo)
Lunghezza: 18,0 cm $\pm$ 2,0 cm
Larghezza: 8,0 cm $\pm$ 1,5 cm
Altezza: 5,5 cm $\pm$ 1,0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, **BURRO** 18%, farcitura di **NOCCIOLE** 16% (zucchero, grassi vegetali di palma e di colza, **NOCCIOLE** 15%, cacao magro in polvere 8%, **LATTOSIO**, emulsionante (**lecitina di SOIA**)), acqua, lievito naturale, zucchero, **UOVA**, decorazione (pepite di cioccolato) 2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (**lecitina di SOIA**)), aroma naturale di vaniglia), sale, **GLUTINE di grano**, enzimi (amilasi, emicellulasi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Contiene: soia, uova, prodotti caseari, frutta a guscio, glutine.

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: S	

Valori nutrizionali per 100g	prodotto surgelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1656 / 396	19.8 %	1887 / 452	22.6 %
Grassi (g)	22.0	31.4 %	25.0	35.7 %
di cui acidi grassi saturi (g)	12.0	60.0 %	13.0	65.0 %
Carboidrati (g)	42	16.2 %	48	18.5 %
di cui zuccheri (g)	15.0	16.7 %	17.0	18.9 %
Fibre (g)	2.6	10.4 %	3.0	12.0 %
Proteine (g)	6.3	12.6 %	7.2	14.4 %
Sale (g)	0.84	14.0 %	0.96	16.0 %

* 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



SCHEDA TECNICA

CROISSANT FARCITI CACAO NOCCIOLA CON TOPPING CIOCCOLATO 90g - burro - pronto da cuocere surgelato - 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)	12 unità per teglia
	Scongelamento	circa 45-60 min a temperatura ambiente
	Cottura (forno ventilato)	circa 17-18 min a 170-175°C

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	80
Peso netto / Peso lordo della pedana	316.800 kg / 375 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2.00 m	Strati / pedana	10

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	398 x 288 x 185 mm	Volume (m ³)	0.022
Peso netto del cartone	3.960 kg	Unità / cartone	44
Peso lordo del cartone	4.341 kg	Sacchetti / cartone	2

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	1.980 kg	Unità / sacchetto	22
--------------------------	----------	-------------------	----

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

CROISSANT CACAO-HAZELNOTEN MET TOPPING 90g - boter - klaar om te bakken diepgevroren - BRIDOR

Productcode **36672**
EAN code (karton) **03419280040595**
EAN code (zakje)

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

Creatieve en royale luxe viennoiseries voor een unieke en smaakvolle ervaring.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct: Lengte: 12.5 cm ± 2.0 cm
Breedte: 6,0 cm ± 1,0 cm
Hoogte: 4,0 cm ± 1.0 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 85g (als indicatie)
Lengte: 18.0 cm ± 2.0 cm
Breedte: 8.0 cm ± 1.5 cm
Hoogte: 5,5 cm ± 1.0 cm



Presentatie suggestie

Ingredienten: **TARWEBLOEM**, **BOTER** 18%, cacao- en **HAZELNOTENVULLING** 16% (suiker, plantaardige palm- en koolzaadvetten, **HAZELNOTEN** 15%, mager cacaopoeder 8%, **LACTOSE**, emulgator (**SOJALECITHINE**)), water, gist, suiker, **EIEREN**, achtergrond (klompen chocolade) 2% (suiker, cacaomassa, cacaoboter, emulgator (**SOJALECITHINE**), natuurlijk vanille-aroma), zout, **TARWEGLUTEN**, enzymen (amylases, hemicellulases), meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Bevat: soja, eieren, melkproducten, noten, gluten.

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: J	

Voedingswaarden per 100g	diepvriesproduct	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1656 / 396	19.8 %	1887 / 452	22.6 %
Vetten (g)	22.0	31.4 %	25.0	35.7 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	12.0	60.0 %	13.0	65.0 %
Koolhydraten (g)	42	16.2 %	48	18.5 %
waarvan suikers (g)	15.0	16.7 %	17.0	18.9 %
Vezels (g)	2.6	10.4 %	3.0	12.0 %
Eiwitten (g)	6.3	12.6 %	7.2	14.4 %
Zout (g)	0.84	14.0 %	0.96	16.0 %

* 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

CROISSANT CACAO-HAZELNOTEN MET TOPPING 90g - boter - klaar om te bakken diepgevroren - 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)	12 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer 45-60 min bij kamertemperatuur
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 17-18 min op 170-175°C

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	80
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	316.800 kg / 375 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2.00 m	Lagen / laadbord	10

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	398 x 288 x 185 mm	Volume (m ³)	0.022
Nettogewicht van een karton	3.960 kg	Stuks / karton	44
Brutogewicht van een karton	4.341 kg	Zakjes / karton	2

Zakje

Nettogewicht van een zakje	1.980 kg	Stuks / zakje	22
----------------------------	----------	---------------	----

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