



FICHE TECHNIQUE

# CROISSANT 30g BEURRE CHARENTES POITOU AOP PAC SURGELE "UNE RECETTE LENOTRE" BRIDOR



|                   |                       |                           |                   |
|-------------------|-----------------------|---------------------------|-------------------|
| Code article      | <b>31778</b>          | Marque                    | <b>BRIDOR</b>     |
| Code EAN (carton) | <b>03419280012523</b> | N° nomenclature douanière | <b>1905 90 90</b> |
| Code EAN (sachet) |                       | Lieu de fabrication       | <b>France</b>     |

*Les Viennoiseries Une Recette Lenôte Professionnel : le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.*

*Un croissant lunch exclusivement pur beurre, aux saveurs délicates et au feuilletage exceptionnel.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit surgelé :** Longueur : 9.0 cm ± 1.0 cm  
Largeur : 4.5 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 3.0 cm ± 1.0 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 25g (à titre indicatif)  
Longueur : 13.5 cm ± 1.5 cm  
Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 5.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 23%, eau, sucre, levure, LAIT entier en poudre, sel, GLUTEN de blé, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), OEUFS.

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 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)             | 1535 / 367      | 18.4 % | 1829 / 438   | 21.9 % |
| Matières grasses (g)              | 20.0            | 28.6 % | 24.0         | 34.3 % |
| dont acides gras saturés (g)      | 13.0            | 65.0 % | 16.0         | 80.0 % |
| Glucides (g)                      | 39              | 15.0 % | 46           | 17.7 % |
| dont sucres (g)                   | 7.6             | 8.4 %  | 9.1          | 10.1 % |
| Fibres alimentaires (g)           | 2.1             | 8.4 %  | 2.5          | 10.0 % |
| Protéines (g)                     | 6.8             | 13.6 % | 8.2          | 16.4 % |
| Sel (g)                           | 1.00            | 16.7 % | 1.20         | 20.0 % |

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

| Caractéristiques microbiologiques | Valeurs cibles   | Tolérances        | Méthodes d'analyse |
|-----------------------------------|------------------|-------------------|--------------------|
| Flora 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     |



FICHE TECHNIQUE

# CROISSANT 30g BEURRE CHARENTES POITOU AOP PAC SURGELE "UNE RECETTE LENOTRE" 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

|   |  |
|---|--|
|  Mise sur plaque (600 x 400) | 24 unités par plaque                     |
|  Décongélation               | environ 30-45 min à température ambiante |
|  Cuisson (en four ventilé)   | environ 13-14 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

|                                      |                     |                   |    |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------|----|
| Type de palette / Dimensions         | EURO / 80 x 120 cm  | Cartons / palette | 64 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 374.400 kg / 431 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 (m <sup>3</sup> ) | 0.029 |
| Poids net d'un carton           | 5.850 kg           | Pièces / carton          | 195   |
| Poids brut d'un carton          | 6.305 kg           | Sachets / carton         | 3     |

### Sachet

|                       |          |                 |    |
|-----------------------|----------|-----------------|----|
| Poids net d'un sachet | 1.950 kg | Pièces / sachet | 65 |
|-----------------------|----------|-----------------|----|

|   |   |                     |
|---|---|---------------------|
| 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](http://www.bridordefrance.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)