



**CROISSANT 80G BEURRE CHARENTES-POITOU AOP PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ
BRIDOR ECLAT DU TERROIR ORIGINAL**



Code article	31780	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280012547	N° nomenclature douanière	1901 20 00
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*Puisant son inspiration aux sources de la tradition tourière française, cette gamme concentre tous les savoir-faire de Bridor pour des viennoiseries d'exception.
Le croissant iconique : belle couleur dorée, croustillant, moelleux et fondant en bouche avec une note finale de caramel. Le croissant Eclat du Terroir est unique en son genre.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	13.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 1.0 cm
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	69g
	Longueur	18.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	8.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	6.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre Charentes-Poitou AOP (**LAIT**) 23%, eau, sucre, levure, poudre de **LAIT** entier, sel, gluten de **BLÉ**, **ŒUFS**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).
Oeufs 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	N	certification Kasher	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			E
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1 552	1 241	1 804	1 241	16,8 %	
Energie (kcal)	371	297	432	297	16,9 %	
Matières grasses (g)	20	16	23	16	25,9 %	
dont acides gras saturés (g)	14	11	16	11	61,9 %	
dont acide gras trans (g)	0	0	0,502	0		
Glucides (g)	39	31	45	31	13,5 %	
dont sucres (g)	7,7	6,1	8,9	6,1	7,8 %	
dont sucres ajoutés (g)	5,51	4,41	6,41	4,41		
Fibres alimentaires (g)	2,2	1,8	2,6	1,8	8,1 %	
Protéines (g)	7,7	6,2	9	6,2	14,1 %	
Sel (g)	1,0	0,82	1,2	0,82	15,5 %	
Sodium (g)	0,41	0,33	0,47	0,33	15,5 %	

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 80,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 68,8g

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)	9 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 15-18 min à 165-170°C, oura 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	CHEP UK / 100x120 cm	Cartons / palette	80
Poids net / Poids brut d'une palette	384,000 / 448,388 kg	Cartons / couche	10
Hauteur totale	2082 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m ³
Poids net d'un carton	4,8 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	5,187 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	2,4 kg	Pièces / sachet	30
-----------------------	--------	-----------------	----

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