

**CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES-
POITOU AOP PRÊT-À-POUSSER SURGELÉ
BRIDOR ECLAT DU TERROIR ORIGINAL**

Code article	33914	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280013902	N° nomenclature douanière	1901 20 00
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France
Code EAN (pièce)	3419280109360		

La recette unique de la collection Eclat du Terroir associée au respect du savoir-faire boulanger procurent à ces viennoiseries une qualité exceptionnelle en texture comme en saveur. 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	12.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	3.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.0 cm ± 1.0 cm
Produit Cuit : (à titre indicatif)	Poids moyen	59g
	Longueur	19.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	8.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	5.0 cm ± 1.0 cm

*Suggestion de présentation*

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre Charentes-Poitou AOP (**LAIT**) 23%, eau, sucre, levure, poudre de **LAIT** entier, gluten de **BLÉ**, sel, émulsifiant (lécithine de colza), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases).

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, œufs.

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 Kashar	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	Certification Halal	O	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1556	1089	1852	1297	15,0 %
Energie (kcal)	372	261	443	310	15,1 %
Matières grasses (g)	20	14	24	17	23,2 %
dont acides gras saturés (g)	14	9,6	16	11	55,6 %
dont acide gras trans (g)	0,4	0,3	0,5	0,4	
Glucides (g)	39	27	47	33	12,2 %
dont sucres (g)	8,5	5,9	10	7,1	7,6 %
dont sucres ajoutés (g)	6,35	4,44	7,56	5,29	
Fibres alimentaires (g)	2,1	1,5	2,5	1,8	6,9 %
Protéines (g)	8,0	5,6	9,6	6,7	13,1 %
Sel (g)	1,0	0,71	1,2	0,85	13,7 %
Sodium (g)	0,41	0,28	0,48	0,34	13,7 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 70,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 58,8g

Produit surgelé - Nutri-score :**D**

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 : 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 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
	Fermentation en direct	1h45-2h à 27-28°C, humidité 70-80%
	ou Fermentation en contrôlé	1h15-1h30 à 27-28°C, humidité 70-80%
	Séchage	20 min
	Dorage	Dorer les produits.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 15-16 min à 165-175°C, ours 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	EURO NIMP15 / 120x80 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	739,200 / 803,171 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2150 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x250 mm	Volume (m3)	0,029 m³
Poids net d'un carton	11,55 kg	Pièces / carton	165
Poids brut d'un carton	12,11 kg	Sachets / carton	3

Sachet

Poids net d'un sachet	3,85 kg	Pièces / sachet	55
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