



# CROISSANT 70G BEURRE FIN PRÊT-À-POUSSER SURGELÉ BRIDOR LES SUCCESS

|                   |               |                           |            |
|-------------------|---------------|---------------------------|------------|
| Code article      | 32566         | Marque                    | BRIDOR     |
| Code EAN (carton) | 3419280017450 | N° nomenclature douanière | 1901 20 00 |
| Code EAN (sachet) |               | Lieu de fabrication       | France     |
| Code EAN (pièce)  | 3419280095939 |                           |            |

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

|                                                             |             |                  |
|-------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>Produit Surgelé :</b>                                    | Longueur    | 13.0 cm ± 1.0 cm |
|                                                             | Largeur     | 6.5 cm ± 1.0 cm  |
|                                                             | Hauteur     | 4.0 cm ± 0.5 cm  |
| <b>Produit Cuit :</b><br><small>(à titre indicatif)</small> | Poids moyen | 61g              |
|                                                             | Longueur    | 19.0 cm ± 1.5 cm |
|                                                             | Largeur     | 8.5 cm ± 1.5 cm  |
|                                                             | Hauteur     | 6.0 cm ± 1.0 cm  |



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 23%, eau, sucre, **LAIT** entier, levure, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, émulsifiant (lécithine de colza), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases). **ŒUFS** 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 Kashar | N | O = oui |
| Ionisation : néant | Convient aux végétariens | O | Certification Halal  | O | N = non |



| Valeurs nutritionnelles pour 100g | Produit surgelé |               | Produit cuit |                |                   |
|-----------------------------------|-----------------|---------------|--------------|----------------|-------------------|
|                                   | Pour 100g       | Par portion** | Pour 100g    | Par portion*** | % AR* par portion |
| Energie (kJ)                      | 1552            | 1087          | 1784         | 1249           | 14,6 %            |
| Energie (kcal)                    | 371             | 260           | 427          | 299            | 14,7 %            |
| Matières grasses (g)              | 20              | 14            | 23           | 16             | 22,4 %            |
| dont acides gras saturés (g)      | 13              | 9,0           | 15           | 10             | 50,7 %            |
| dont acide gras trans (g)         | 0,4             | 0,3           | 0,5          | 0,3            |                   |
| Glucides (g)                      | 39              | 28            | 45           | 32             | 12,0 %            |
| dont sucres (g)                   | 6,8             | 4,7           | 7,8          | 5,5            | 6,0 %             |
| dont sucres ajoutés (g)           | 5,36            | 3,76          | 6,17         | 4,32           |                   |
| Fibres alimentaires (g)           | 2,3             | 1,6           | 2,6          | 1,8            | 7,2 %             |
| Protéines (g)                     | 7,7             | 5,4           | 8,8          | 6,2            | 12,1 %            |
| Sel (g)                           | 0,97            | 0,68          | 1,1          | 0,78           | 12,7 %            |
| Sodium (g)                        | 0,39            | 0,27          | 0,44         | 0,31           | 12,7 %            |

\*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 : 60,9g

### 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                 | 2h15-2h30 à 27-28°C, humidité 70-80%       |
|  | ou Fermentation en contrôlé            | 1h45-2h à 27-28°C, humidité 70-80%         |
|                                                                                   | Séchage                                | 10 min                                     |
|  | Dorage                                 | Dorer les produits.                        |
|                                                                                   | Préchauffage du four                   | 190°C                                      |
|  | Cuisson (en four ventilé)              | environ 15-17 min à 165-175°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](http://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<br>N = non |
|-----------------------------------------|---|--------------------|

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridor.com](http://www.bridor.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)