



CROISSANT ARTY 75G BEURRE FIN PRÊT-À-POUSSER SURGELÉ BRIDOR ECLAT DU TERROIR



Code article	41855	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280092365	N° nomenclature douanière	1905 90 70
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 ARTY : une nouvelle forme originale, moderne et pyramidale qui offre un feuilletage extérieur fin et délicat avec des feuilletés bien marqués et une mie soyeuse.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	10.0 cm ± +/- 2.0cm
	Largeur	5.0 cm ± +/- 1.0cm
	Hauteur	4.0 cm ± +/- 1.0cm
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	62g
	Longueur	14.0 cm ± +/- 2.0cm
	Largeur	10.5 cm ± +/- 1.5cm
	Hauteur	6.8 cm ± +/- 1.0cm



Suggestion de présentation

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

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 Kasher	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	N	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			E
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1 549	1 162	1 866	1 162	16,2 %	
Energie (kcal)	371	278	447	278	16,3 %	
Matières grasses (g)	20	15	24	15	24,8 %	
dont acides gras saturés (g)	13	9,8	16	9,8	57,4 %	
dont acide gras trans (g)	0,545	0	0,656	0		
Glucides (g)	39	29	47	29	13,1 %	
dont sucres (g)	7,4	5,6	8,9	5,6	7,2 %	
dont sucres ajoutés (g)	5,6	4,2	6,74	4,2		
Fibres alimentaires (g)	2,3	1,7	2,7	1,7	7,9 %	
Protéines (g)	7,5	5,6	9,1	5,6	13,2 %	
Sel (g)	1,0	0,77	1,2	0,77	15,0 %	
Sodium (g)	0,41	0,31	0,49	0,31	15,0 %	

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 75,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 62,2g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
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 : 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	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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	720,000 / 783,971 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	11,25 kg	Pièces / carton	150
Poids brut d'un carton	11,81 kg	Sachets / carton	3

Sachet

Poids net d'un sachet	3,75 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	---------	-----------------	----

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