



MINI CROISSANT 25G BEURRE FIN PRÊT-À-POUSSER SURGELÉ BRIDOR ECLAT DU TERROIR



Code article	33980	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280016408	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 iconique Éclat du Terroir en format mini : belle couleur dorée, croustillant, moelleux et fondant en bouche avec une note finale de caramel.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	6.5 cm ± 1.0 cm
	Largeur	3.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	1.5 cm ± 1.0 cm
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	21g
	Longueur	11.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**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 sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	certification Kasher	N	Clean Label	O
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	N		(O = oui / N = non)

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 552	388	1 869	388	5,4 %
Energie (kcal)	371	93	447	93	5,4 %
Matières grasses (g)	20	5	24	5	8,4 %
dont acides gras saturés (g)	13	3,2	16	3,2	19,0 %
dont acide gras trans (g)	0,551	0	0,664	0	
Glucides (g)	39	9,8	47	9,8	4,4 %
dont sucres (g)	8,4	2,1	10	2,1	2,7 %
Fibres alimentaires (g)	2	0,5	2,4	0,5	2,4 %
Protéines (g)	7,8	2	9,4	2	4,6 %
Sel (g)	1,0	0,25	1,2	0,25	4,9 %
Sodium (g)	0,40	0,10	0,49	0,10	4,9 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 25,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 20,8g

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	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/04-05/04
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
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

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 pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	24 unités par plaque
	Fermentation en direct	1h30-1h45 à 27-28°C, humidité 70-80%
	ou Fermentation en contrôlé	1h-1h15 à 27-28°C, humidité 70-80%
	Séchage	10 min
	Dorage	Dorer les produits.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 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.bridorfrance.tv

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	480,000 / 539,91 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1950 mm	Couches / palette	12

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x150 mm	Volume (m3)	0,017 m ³
Poids net d'un carton	5 kg	Pièces / carton	200
Poids brut d'un carton	5,328 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	2,5 kg	Pièces / sachet	100
-----------------------	--------	-----------------	-----

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