



# CROISSANT FOURRÉ CACAO-NOISETTE BAKER SOLUTION 90G MATIÈRE GRASSE COMPOSÉE PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRI MAXG

Code article	<b>40884</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280081277</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Une expérience unique autour de la sensation de plaisir, grâce à des viennoiseries créatives et généreuses.  
L'association du végétal et du bon goût de beurre dans un croissant fourré cacao noisettes qualitatif.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	14.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	7.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 1.0 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	79g
	Longueur	19.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	8.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	7.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, matière grasse composée 18% (huiles et graisses végétales non hydrogénées (palme, coco), eau, beurre concentré (**LAIT**), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), sel, arôme naturel, correcteur d'acidité (acide citrique), colorant (bêta-carotène d'origine naturelle)), fourrage cacao noisette 15% (sucre, graisses végétales non hydrogénées (palme, colza), **NOISETTES**, cacao maigre en poudre, lactose (**LAIT**), émulsifiant (lécithine de **SOJA**)), eau, levure, sucre, **ŒUFS**, pépites de chocolat 3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**)), sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).  
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.

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.*

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de coque n'est pas exclue.

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		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 706	1 536	1 939	1 536	20,5 %
Energie (kcal)	408	367	464	367	20,6 %
Matières grasses (g)	22	20	25	20	31,7 %
dont acides gras saturés (g)	11	9,5	12	9,5	53,2 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	44	39	49	39	16,9 %
dont sucres (g)	15	14	17	14	16,9 %
Fibres alimentaires (g)	2,7	2,5	3,1	2,5	11,1 %
Protéines (g)	7,2	6,5	8,2	6,5	14,5 %
Sel (g)	1,1	0,95	1,2	0,95	17,7 %
Sodium (g)	0,42	0,38	0,48	0,38	17,7 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 90,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 79,2g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobique 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	BRD 07/11-12/05
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	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	AES 10/03-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

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

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	12 unités par plaque
	Décongélation	environ 45-60 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 17-18 min à 165-170°C, couvercle 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 / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	80
Poids net / Poids brut d'une palette	288,000 / 345,449 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2000 mm	Couches / palette	10

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x185 mm	Volume (m3)	0,021 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	3,6 kg	Pièces / carton	40
Poids brut d'un carton	3,966 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	1,8 kg	Pièces / sachet	20
-----------------------	--------	-----------------	----

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](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)