



FICHE TECHNIQUE

**CROISSANT BIO 70G BEURRE BIO PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR\***FR-BIO-01  
Agriculture UE/non UE

|                   |                      |                           |                   |
|-------------------|----------------------|---------------------------|-------------------|
| Code article      | <b>32504</b>         | Marque                    | <b>BRIDOR</b>     |
| Code EAN (carton) | <b>3419280016989</b> | N° nomenclature douanière | <b>1905 90 70</b> |
| Code EAN (sachet) |                      | Lieu de fabrication       | <b>France</b>     |

*Bridor a développé une gamme de pains et de viennoiseries certifiée BIO. Elle est fabriquée à partir de matières premières agricoles certifiées Agriculture Biologique : sans engrais, sans pesticide, sans traitement phytosanitaire chimique de synthèse.*

*Léger, feuilleté, croustillant, au bon goût de beurre, c'est le compagnon incontournable du petit déjeuner.*

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

|                                                             |             |                  |
|-------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>Produit Surgelé :</b>                                    | Longueur    | 12.0 cm ± 2.0 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 | 60g              |
|                                                             | Longueur    | 16.0 cm ± 2.0 cm |
|                                                             | Largeur     | 8.0 cm ± 1.5 cm  |
|                                                             | Hauteur     | 5.5 cm ± 1.0 cm  |



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ\***, beurre\* (**LAIT**) 24%, eau, sucre de canne\*, levure, **ŒUFS\***, sel, gluten de **BLÉ\***, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique UE et non UE.

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

|                    |                          |   |                      |   |                    |
|--------------------|--------------------------|---|----------------------|---|--------------------|
| OGM : néant        | Convient aux végétaliens | N | certification Kasher | N | O = oui<br>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)                      | 1 494           | 1 046         | 1 758        | 1 046          | 14,3 %            |
| Energie (kcal)                    | 358             | 250           | 421          | 250            | 14,4 %            |
| Matières grasses (g)              | 20              | 14            | 24           | 14             | 23,6 %            |
| dont acides gras saturés (g)      | 13              | 9,1           | 15           | 9,1            | 52,3 %            |
| dont acide gras trans (g)         | 0,545           | 0             | 0,641        | 0              |                   |
| Glucides (g)                      | 37              | 26            | 44           | 26             | 11,5 %            |
| dont sucres (g)                   | 5,4             | 3,8           | 6,4          | 3,8            | 4,9 %             |
| Fibres alimentaires (g)           | 1,4             | 1             | 1,6          | 1              | 4,4 %             |
| Protéines (g)                     | 6,7             | 4,7           | 7,9          | 4,7            | 10,8 %            |
| Sel (g)                           | 0,9             | 0,63          | 1,1          | 0,63           | 12,1 %            |
| Sodium (g)                        | 0,36            | 0,25          | 0,43         | 0,25           | 12,1 %            |

\*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 : 59,5g

| 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                       | absence dans 25g | absence 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            | absence dans 25g | absence 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 30-45 min à température ambiante.  |
|                                                                                     | Préchauffage du four                   | 190°C                                      |
|  | Cuisson (en four ventilé)              | environ 15-17 min à 165-170°C, four 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 | 64 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 268,800 / 321,731 kg    | Cartons / couche  | 8  |
| Hauteur totale                       | 2110 mm                 | Couches / palette | 8  |

### Carton

|                                |                |                  |          |
|--------------------------------|----------------|------------------|----------|
| Dimension externes (L x l x h) | 390x290x245 mm | Volume (m3)      | 0,028 m³ |
| Poids net d'un carton          | 4,2 kg         | Pièces / carton  | 60       |
| Poids brut d'un carton         | 4,587 kg       | Sachets / carton | 2        |

### Sachet

|                       |        |                 |    |
|-----------------------|--------|-----------------|----|
| Poids net d'un sachet | 2,1 kg | Pièces / sachet | 30 |
|-----------------------|--------|-----------------|----|

|                                         |   |                    |
|-----------------------------------------|---|--------------------|
| 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)