



# CROISSANT LUNCH 30G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

|                   |                      |                           |                   |
|-------------------|----------------------|---------------------------|-------------------|
| Code article      | <b>32881</b>         | Marque                    | <b>BRIDOR</b>     |
| Code EAN (carton) | <b>3419280019348</b> | N° nomenclature douanière | <b>1901 20 00</b> |
| Code EAN (sachet) |                      | Lieu de fabrication       | <b>France</b>     |

*De délicieuses viennoiseries réalisées avec une recette riche en beurre, pour une texture fondante et un goût intense.*

*Réalisé avec une recette riche en beurre, ce croissant se caractérise par son fondant et ses notes intenses en bouche.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

|   |             |                  |
|---|-------------|------------------|
| <b>Produit Surgelé :</b>                                    | Longueur    | 8.5 cm ± 1.0 cm  |
|   | Largeur     | 3.5 cm ± 1.0 cm  |
|   | Hauteur     | 2.5 cm ± 1.0 cm  |
| <b>Produit Cuit :</b><br><small>(à titre indicatif)</small> | Poids moyen | 25g              |
|   | Longueur    | 13.5 cm ± 1.5 cm |
|   | Largeur     | 5.0 cm ± 1.0 cm  |
|   | Hauteur     | 4.0 cm ± 1.0 cm  |



*Suggestion de présentation*

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 23%, eau, levure, sucre, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, 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 Kasher | N | O = oui<br>N = non |
| Ionisation : néant | Convient aux végétariens | O | certification Halal  | O |                    |



| Valeurs nutritionnelles pour 100g | Produit surgelé |               | Produit cuit - Nutri-score : |                |                   | D |
|-----------------------------------|-----------------|---------------|------------------------------|----------------|-------------------|---|
|                                   | Pour 100g       | Par portion** | Pour 100g                    | Par portion*** | % AR* par portion |   |
| Energie (kJ)                      | 1 538           | 461           | 1 853                        | 556            | 6,4 %             |   |
| Energie (kcal)                    | 368             | 110           | 443                          | 133            | 6,5 %             |   |
| Matières grasses (g)              | 20              | 5,9           | 24                           | 7,1            | 9,8 %             |   |
| dont acides gras saturés (g)      | 13              | 3,8           | 15                           | 4,6            | 22,1 %            |   |
| dont acide gras trans (g)         | 0               | 0             | 0                            | 0              |                   |   |
| Glucides (g)                      | 38              | 12            | 46                           | 14             | 5,2 %             |   |
| dont sucres (g)                   | 5,8             | 1,7           | 7                            | 2,1            | 2,3 %             |   |
| dont sucres ajoutés (g)           | 4,56            | 1,37          | 5,49                         | 1,65           |                   |   |
| Fibres alimentaires (g)           | 2,4             | 0,7           | 2,8                          | 0,9            | 3,3 %             |   |
| Protéines (g)                     | 7,8             | 2,4           | 9,4                          | 2,8            | 5,5 %             |   |
| Sel (g)                           | 1,0             | 0,3           | 1,2                          | 0,36           | 5,9 %             |   |
| Sodium (g)                        | 0,40            | 0,12          | 0,49                         | 0,15           | 5,9 %             |   |

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 30,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 24,9g

| 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                       | < 1 000 ufc/g        | < 10 000 ufc/g       | ISO 21527-1        |

## 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 : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

|   |  |  |
|---|--|--|
|    | Mise sur plaque (600x400)              | 24 unités par plaque                       |
|    | Décongélation                          | environ 30-45 min à température ambiante.  |
|   | Préchauffage du four                   | 190°C                                      |
|   | Cuisson (en four ventilé)              | environ 13-14 min à 165-170°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 / Dimensions         | EURO NIMP15 / 80x120 cm | Cartons / palette | 64 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 460,800 / 514,499 kg    | Cartons / couche  | 8  |
| Hauteur totale                       | 2070 mm                 | Couches / palette | 8  |

### Carton

|                                |                |                  |          |
|--------------------------------|----------------|------------------|----------|
| Dimension externes (L x l x h) | 390x295x240 mm | Volume (m3)      | 0,028 m³ |
| Poids net d'un carton          | 7,2 kg         | Pièces / carton  | 240      |
| Poids brut d'un carton         | 7,599 kg       | Sachets / carton | 3        |

### Sachet

|                       |        |                 |    |
|-----------------------|--------|-----------------|----|
| Poids net d'un sachet | 2,4 kg | Pièces / sachet | 80 |
|-----------------------|--------|-----------------|----|

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| Eléments 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)