



FICHE TECHNIQUE

CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES- POITOU AOP PRÊT-À-POUSSER SURGELÉ BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



Code article **31802**
Code EAN (carton) **03419280012684**
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**
N° nomenclature douanière **1905 90 70**
Lieu de fabrication

Le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Un croissant exclusivement pur beurre, aux saveurs délicates et au feuilletage exceptionnel.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 12.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Largeur : 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 59g
(à titre indicatif) Longueur : 19.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Largeur : 8.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Hauteur : 5.5 cm $\pm$ 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 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).

Contient : gluten, produits laitiers.

Peut contenir : traces d'oeufs, traces de soja, traces de fruits à coque, traces de graines de sésame.

Les enzymes dans le produit cuit sont dénaturées et sont considérées comme auxiliaires technologiques ; ainsi elles ne sont plus à déclarer dans la liste des ingrédients (en application des règlements UE 1332/2008 et 1169/2011).

OGM : néant Convient aux végétaliens : N Certifié Kashér : N (O = oui / N = non)
Ionisation : néant Convient aux végétariens : O Certifié Halal : O

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Matières grasses (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
dont acides gras saturés (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Glucides (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
dont sucres (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Fibres alimentaires (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Protéines (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Sel (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
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 21527-1



FICHE TECHNIQUE

CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES- POITOU AOP PRÊT-À-POUSSER SURGELÉ BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



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 DECONGELE.**
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

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

 Mise sur plaque (600 x 400)	12 unités par plaque
 Fermentation	1h45 à 28°C, humidité 80%
Séchage	20 min
 Dorage	Dorer les produits.
 Préchauffage du four	190°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 15-16 min à 165-175°C, four ouvert

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.bridordefrance.tv

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	739.200 kg / 800 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2.10 m	Couches / palette	8

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	390 x 290 x 245 mm	Volume (m³)	0.028
Poids net d'un carton	11.550 kg	Pièces / carton	165
Poids brut d'un carton	12.064 kg	Sachets / carton	3

Sachet

Poids net d'un sachet	3.850 kg	Pièces / sachet	55
-----------------------	----------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	non	(O = oui / N = non)
---	-----	---------------------

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com



TECHNICAL SHEET

FROZEN READY TO PROVE BUTTER CHARENTES-POITOU (PDO) CROISSANT 70G BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



Product code **31802**
EAN code (case) **03419280012684**
EAN code (bag)

Brand **BRIDOR**
Customs declaration number **1905 90 70**
Manufactured in

*The best of Viennese pastries available to professionals in the hotel and restaurant sector.
A croissant with delicate tastes and exceptional pastry layers, made exclusively with pure butter.*

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 12.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Width: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Height: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Baked product: Average weight: 59g
(indicative information) Length: 19.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Width: 8.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Height: 5.5 cm $\pm$ 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, Charentes-Poitou PDO **BUTTER** 23%, water, sugar, yeast, **whole MILK powder**, **wheat GLUTEN**, salt, emulsifier (rape lecithin), flour treatment agents (ascorbic acid, alpha-amylases, hemicellulases).

Contains: gluten, dairy products.

May contain: traces of eggs, traces of nuts, traces of sesame seeds, traces of soya.

Enzymes in the baked product are denatured and are considered as processing aids ; so they shall not be required to be included in the list of ingredients (in application with regulations EU 1332/2008 and 1169/2011).

GMO: without	Suitable for vegans: N	Kosher certified: N	(Y = yes / N = no)
Ionization: without	Suitable for vegetarians: Y	Halal certified: Y	

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Fat (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
of which saturates (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Carbohydrate (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
of which sugars (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Fibre (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Protein (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Salt (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

* Reference intake for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Aerobic mesophilic total count	< 100 000 cfu/g	< 1 000 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/3-09/00
Moulds	< 1 000 cfu/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



TECHNICAL SHEET

FROZEN READY TO PROVE BUTTER CHARENTES-POITOU (PDO) CROISSANT 70G BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



STORAGE AND SHELF LIFE

Date of minimum durability: 270 days (9 months) from the date indicated on the packaging.

Store at -18°C or below before use. **DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.**

Storage conditions:

- * 24h in the refrigerator
- ** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator
- *** in the freezer at -18°C: until the date of minimum durability indicated on the packaging

INSTRUCTIONS FOR BAKING

 Tray arrangement (600 x 400)	12 items on a tray
 Proving	1h45 at 28°C, humidity 80%
Drying	20 min
 Glazing	Glaze the products.
 Preheating oven	190°C
Baking (in ventilated oven)	approximately 15-16 min at 165-175°C, open damper

Nota: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.

Find all the chef's advices on www.bridordefrance.tv

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	64
Net weight / Gross weight of pallet	739.200 kg / 800 kg	Cases / layer	8
Total height	2.10 m	Layers/ pallet	8

Case

External dimensions (L x W x H)	390 x 290 x 245 mm	Volume (m³)	0.028
Net weight of case	11.550 kg	Pieces / case	165
Gross weight of case	12.064 kg	Bags / case	3

Bag

Net weight of bag	3.850 kg	Pieces / bag	55
-------------------	----------	--------------	----

Additional components in the case	non	(Y = yes / N = no)
-----------------------------------	-----	--------------------

FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE ANGABEN

CROISSANT 70G CHARENTES-POITOU BUTTER (GUB) UNGEGART TIEFGEFROREN BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



Produktcode	31802	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	03419280012684	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	

Das Beste der französischen Backkunst, von Fachleuten im Dienste der Hotellerie und Gastronomie.

Ein exklusives Croissant mit reiner Butter, delikatem Geschmack und einzigartigem Blätterteig.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt:	Länge:	12.5 cm ± 2.0 cm
	Breite:	3.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe:	2.5 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 59g

(zur Information)

Länge:	19.0 cm ± 2.0 cm
Breite:	8.5 cm ± 1.5 cm
Höhe:	5.5 cm ± 1.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Charentes-Poitou GUB **BUTTER** 23%, Wasser, Zucker, Hefe, **VOLLMILCHPULVER**, **WEIZENGLUTEN**, Salz, Emulgator (Rapslecithin), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Alpha-Amylasen, Hemicellulasen).

Enthält: Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Eiern, Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesamsamen.

Enzyme in dem gebackenem Produkt sind denaturiert und gelten als Verarbeitungshilfsstoffe ; dann brauchen sie nicht mehr im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden (in Anwendung der Vorschriften EU 1332/2008 und 1169/2011).

Ohne GVO	Für Veganer geeignet:	N	Koscher zertifiziert:	N	(J = Ja / N = Nein)
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet:	J	Halal zertifiziert:	J	

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Fett (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Kohlenhydrate (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
davon Zucker (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Ballaststoffe (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Eiweiß (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Salz (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100 000 KBE/g	< 1 000 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonella	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1 000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN

CROISSANT 70G CHARENTES-POITOU BUTTER (GUB) UNGEGART TIEFGEFROREN BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung. **AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.**

Lagerbedingungen:

- * 24 Stunden in einem Kühlschrank
- ** 3 Tage im Eisfach des Kühlschranks
- *** in der Tiefkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

BACKEMPFEHLUNG

 Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
 Gären	1h45 bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80%
Trocknung	20 Min
 Eierstreichung	Die Produkte bestreichen.
 Ofen vorheizen	190°C
Backen (mit Umluft)	Ca. 15-16 Min bei 165-175°C, geöffneter Abzug

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

Finden Sie alle Ratschläge von Köchen auf www.bridordefrance.tv

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	739.200 kg / 800 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2.10 m	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390 x 290 x 245 mm	Volumen (m ³)	0.028
Nettogewicht eines Kartons	11.550 kg	Stück / Karton	165
Bruttogewicht eines Kartons	12.064 kg	Beutel / Karton	3

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3.850 kg	Stück / Beutel	55
----------------------------	----------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	non	(J = Ja / N = Nein)
-----------------------------------	-----	---------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA



CROISSANT 70G MANTEQUILLA CHARENTES-POITOU (DOP) LISTO PARA FERMENTAR Y ULTRACONGELADO BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



Código del producto **31802**
Código EAN (caja) **03419280012684**
Código EAN (bolsa)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduanera **1905 90 70**
Fabricado en

*Lo mejor de la panadería francesa al servicio de los profesionales de la hostelería y la restauración.
Croissant hecho exclusivamente con mantequilla, de sabores delicados y un hojaldrado excepcional.*

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto ultracongelado: Largura: 12.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Largo: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Producto cocido: Peso medio: 59g
(a título indicativo) Largura: 19.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Largo: 8.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Altura: 5.5 cm $\pm$ 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO, MANTEQUILLA** Charentes-Poitou DOP 23%, agua, azúcar, levadura, **LECHE en polvo, GLUTEN de trigo**, sal, emulgente (lecitina de colza), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico, alfa-amilasas, hemicelulasas).

Contiene: productos lácteos, gluten.

Puede contener: trazas de soja, trazas de huevos, trazas de frutos de cáscara, trazas de granos de sésamo.

Las enzimas en el producto cocido son desnaturalizadas y son consideradas como auxiliares tecnológicos ; entonces ya no serán declarados en la lista de ingredientes (en aplicación de los reglamentos UE 1332/2008 and 1169/2011).

Sin transgénicos Aconsejado para veganos: N Certificado Kosher: N (S = sí / N = no)
No irradiado Aconsejado para vegetarianos: S Certificado Halal: S

Valores nutricionales por 100g	producto ultracongelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Grasas (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
de las cuales saturadas (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Hidratos de carbono (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
de los cuales azúcares (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Fibra alimentaria (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Proteínas (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Sal (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/4-05/04
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	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/3-09/00
Mohos	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

CROISSANT 70G MANTEQUILLA CHARENTES-POITOU (DOP) LISTO PARA FERMENTAR Y ULTRACONGELADO BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de duración mínima: 270 días (9 meses) a partir de la fecha de congelación indicada en el embalaje.

Conservar en el congelador a -18°C *** antes la utilización.

NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Condiciones de conservación:

- * 24h en el refrigerador
- ** 3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador
- *** en el congelador a -18°C : hasta la fecha de duración mínima indicada en el embalaje

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

	La puesta en las placas (600 x 400)	12 unidades por placa
	Fermentación	1h45 a 28°C, humedad 80%
	Secado	20 min
	Dorado	Dorar los productos.
	Precalentamiento del horno	190°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 15-16 min a 165-175°C, con el techo abierto

Nota: Cada horno tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con sus activos.

Puedes encontrar todos los consejos de los chefs en www.bridordefrance.tv

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	64
Peso neto / Peso bruto del palet	739.200 kg / 800 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2.10 m	Estratos / palet	8

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	390 x 290 x 245 mm	Volumen (m³)	0.028
Peso neto del caja	11.550 kg	Unidades / caja	165
Peso bruto del caja	12.064 kg	Bolsas / caja	3

Bolsa

Peso neto de la bolsa	3.850 kg	Unidades / bolsa	55
-----------------------	----------	------------------	----

Elementos adicionales en la caja	non	(S = sí / N = no)
----------------------------------	-----	-------------------

PARA CUALQUIÉR INFORMACIÓN / CONTACTO

Dirección Postal: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

CROISSANT 70G MANTEIGA CHARENTES-POITOU (DOP) PRONTO A FERMENTAR ULTRACONGELADO BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



Código do produto **31802**
Código EAN (caixa) **03419280012684**
Código EAN (saco)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduaneira **1905 90 70**
Local de produção

*O melhor da panificação francesa ao serviço dos profissionais da Hotelaria e da Restauração.
Um croissant exclusivamente de pura manteiga, com sabores delicados e uma laminação excecional.*

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado: Comprimento: 12.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Largura: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Produto cozido: Peso médio: 59g
(a título indicativo) Comprimento: 19.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Largura: 8.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Altura: 5.5 cm $\pm$ 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO, MANTEIGA** Charentes-Poitou DOP 23%, água, açúcar, levedura, **LEITE gordo em pó, GLÚTEN de trigo**, sal, emulsionante (lecitina de colza), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico, alfa-amilases, hemicelulases).

Contém: produtos lácteos, glúten.

Pode conter: vestígios de soja, vestígios de ovos, vestígios de frutos de casca rija, vestígios de sementes de sésamo.

As enzimas são desnaturadas e são consideradas como auxiliares tecnológicos ; então eles não devem mais ser declarados na lista de ingredientes (em aplicação dos regulamentos UE 1332/2008 and 1169/2011).

OGM:	nada	Convem aos veganos:	N	Certificado Kosher:	N	(S = sim / N = no)
Ionização:	nada	Convem aos vegetarianos:	S	Certificado Halal:	S	

Valores nutricionais por 100g	produto ultracongelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Lípidos (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
dos quais saturados (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Hidratos de carbono (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
dos quais açúcares (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Fibra (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Proteínas (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Sal (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

* Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila total	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/4-05/04
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	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/3-09/00
Bolores	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

CROISSANT 70G MANTEIGA CHARENTES- POITOU (DOP) PRONTO A FERMENTAR ULTRACONGELADO BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 270 dias (9 meses) a partir da data de ultracongelamento indicada na embalagem.
Conservar no congelador em -18°C *** antes da utilização. **NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.**
Condições de conservação:

- * 24h no frigorífico
- ** 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico
- *** no congelador em -18°C: até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem

PREPARAÇÃO E COZIMENTO

	Colocação no tabuleiro (600 x 400)	12 unidades por tabuleiro
	Fermentação	1h45 em 28°C, humidade 80%
	Secagem	20 min
	Cobertura	Dourar os produtos.
	Pré-aquecimento do forno	190°C
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 15-16 min em 165-175°C, regulador a berto

Nota: Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

Encontrar todos os conselhos dos chefs em www.bridordefrance.tv

EMBALAGEM

Paleta

Tipo de paleta / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / paleta	64
Peso líquido / Peso bruto da paleta	739.200 kg / 800 kg	Caixas / camada	8
Altura	2.10 m	Camadas / paleta	8

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	390 x 290 x 245 mm	Volume (m³)	0.028
Peso líquido da caixa	11.550 kg	Unidades / caixas	165
Peso bruto da caixa	12.064 kg	Sacos / cartão	3

Saco

Peso líquido do saco	3.850 kg	Unidades / saco	55
----------------------	----------	-----------------	----

Elementos suplementares na caixa	non
----------------------------------	-----

(S = sim / N = não)

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

Endereço: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



SCHEMA TECNICA

CROISSANT 70G BURRO CHARENTES-POITOU (DOP) PRONTO DA LIEVITARE SURGELATO BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



Codice prodotto **31802**
Codice EAN (cartone) **03419280012684**
Codice EAN (sacchetto)

Marca **BRIDOR**
Codice doganale **1905 90 70**
Luogo di fabbricazione

Il meglio della panificazione francese al servizio dei professionisti del settore alberghiero e della ristorazione.

Un croissant esclusivamente a base di puro burro, dai sapori delicati e dalla sfoglia eccezionale.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto surgelato: Lunghezza: 12.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Larghezza: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 59g
(a titolo indicativo) Lunghezza: 19.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Larghezza: 8.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Altezza: 5.5 cm $\pm$ 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, **BURRO** Charentes-Poitou DOP 23%, acqua, zucchero, lievito, **LATTE intero in polvere**, **GLUTINE di grano**, sale, emulsionante (lecitina di colza), agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, alfa-amilasi, emicellulasi).

Contiene: prodotti a base di latte, glutine.

Può contenere: tracce di soia, tracce di uova, tracce di frutta a guscio, tracce di semi di sesamo.

Gli enzimi sono denaturati e sono considerati come coadiuvanti tecnologici ; quindi non devono più essere dichiarati nella lista degli ingredienti (ai sensi dei regolamenti UE 1332/2008 and 1169/2011).

Senza OGM	Adatto per i vegani:	N	Certificato Kosher:	N	(S = sì / N = no)
No irradiato	Adatto per i vegetariani:	S	Certificato Halal:	S	

Valori nutrizionali per 100g	prodotto surgelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Grassi (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
di cui acidi grassi saturi (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Carboidrati (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
di cui zuccheri (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Fibre (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Proteine (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Sale (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/4-05/04
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	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/3-09/00
Muffe	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



SCHEDA TECNICA

CROISSANT 70G BURRO CHARENTES-POITOU (DOP) PRONTO DA LIEVITARE SURGELATO BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 270 giorni (9 mesi) a partire dalla data di surgelazione indicata sull' imballaggio.
Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utiliz zo. **MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.**
condizioni di conservazione:

- * 24 ore in frigorifero
- ** 3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero
- *** nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull' imballaggio

PREPARAZIONE E COTTURA

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Lievitazione	1h45 a 28°C, umidità 80%
	Essiccamento	20 min
	Aggiunta della doratura	Dorare i prodotti.
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 15-16 min a 165-175°C, tiraggio aperto

Nota: Ogni forno ha le sue proprie caratteristiche. Vi suggeriamo di verificare i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati.

Scopri tutti i suggerimenti degli chef su www.bridordefrance.tv

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	64
Peso netto / Peso lordo della pedana	739.200 kg / 800 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2.10 m	Strati / pedana	8

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390 x 290 x 245 mm	Volume (m³)	0.028
Peso netto del cartone	11.550 kg	Unità / cartone	165
Peso lordo del cartone	12.064 kg	Sacchetti / cartone	3

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	3.850 kg	Unità / sacchetto	55
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	non	(S = sì / N = no)
------------------------------------	-----	-------------------

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE GEGEVENS

CROISSANT 70G BOTER CHARENTES- POITOU (BOB) ONGEREZEN DIEPGEVROREN BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



Productcode **31802**
EAN code (karton) **03419280012684**
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**
Douanenomenclatuur-nummer **1905 90 70**
Gefabriceerd in

*Het beste uit de Franse bakkerstraditie voor professionals in hotel- en restaurantwezen.
Croissant geheel bereid met echte boter, met een subtiele smaak en een bijzonder bladerdeeg.*

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct: Lengte: 12.5 cm ± 2.0 cm
Breedte: 3.5 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 2.5 cm ± 0.5 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 59g
(als indicatie) Lengte: 19.0 cm ± 2.0 cm
Breedte: 8.5 cm ± 1.5 cm
Hoogte: 5.5 cm ± 1.0 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, Charentes Poitou **BOTER** 23%, water, suiker, gist, **VOLLEMELKPOEDER**, **TARWEGLUTEN**, zout, emulgator (koolzaadlecithine), meelverbeteraar (ascorbinezuur, alfa-amylasen, hemicellulases).

Bevat: melkproducten, gluten.

Kan bevatten: sporen van soja, sporen van eieren, sporen van noten, sporen van sesamzaden.

Enzymen zijn gedenatureerd en worden beschouwd als technische hulpstoffen; ze hoeven dus niet langer in de lijst van ingrediënten te worden opgenomen (krachtens de Reglementen EU 1332/2008 and 1169/2011).

Zonder ggo's	Geschikt voor veganisten: N	Kosher gecertificeerd: N	(J = ja / N = neen)
Geen doorstraling	Geschikt voor vegetariërs: J	Halal gecertificeerd: J	

Voedingswaarden per 100g	diepvriesproduct	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Vetten (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Koolhydraten (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
waarvan suikers (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Vezels (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Eiwitten (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Zout (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 100 000 kve/g	< 1 000 000 kve/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 kve/g	< 100 kve/g	ISO 16649-2
Salmonella	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/3-09/00
Schimmels	< 1 000 kve/g	< 10 000 kve/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE GEGEVENS

CROISSANT 70G BOTER CHARENTES- POITOU (BOB) ONGEREZEN DIEPGEVROREN BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 270 dagen (9 maanden) tot de datum aangegeven op de verpakking.

Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

EEN ONTDOOID DIEPVRIESPRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Opslagomstandigheden:

- * 24 uur in de koelkast
- ** 3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast
- *** in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minimale houdbaarheid aangegeven op de verpakking

BAKINSTRUCTIES

	Opstelling op plaat (600 x 400)	12 eenheden per plaat
	Gisting	1h45 op 28°C, vochtigheid 80%
	Droging	20 min
	Glazuur	De producten vergulden.
	Oven voorverwarming	190°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 15-16 min op 165-175°C, met open dampklepp en

Nota: Elke oven heeft zijn eigen kenmerken. We raden u aan de bakparameters te volgen om het beste bakresultaat te krijgen.

Vind alle tips van chefs op www.bridordefrance.tv

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	64
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	739.200 kg / 800 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2.10 m	Lagen / laadbord	8

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	390 x 290 x 245 mm	Volume (m³)	0.028
Nettogewicht van een karton	11.550 kg	Stuks / karton	165
Brutogewicht van een karton	12.064 kg	Zakjes / karton	3

Zakje

Nettogewicht van een zakje	3.850 kg	Stuks / zakje	55
----------------------------	----------	---------------	----

Aanvullende elementen in de karton	non	(J = ja / N = neen)
------------------------------------	-----	---------------------

VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT

Postadres: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com