



FICHE TECHNIQUE

CROISSANT 70g BEURRE CHARENTES POITOU AOP CRU SURGELE ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165



Code article	33914	Marque	ECLAT DU TERROIR
Code EAN (carton)	03419280013902	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Les Viennoiseries Eclat du Terroir : puisant son inspiration aux sources de la tradition tournaise française, cette gamme concentre tous les savoir-faire de Bridor pour des viennoiseries d'exception. Le croissant iconique : belle couleur dorée, croustillant, moelleux et fondant en bouche avec une note finale de caramel. Le croissant Eclat du Terroir est unique en son genre.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 12.5 cm ± 2.0 cm
Largeur : 3.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm ± 1.0 cm

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



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 23%, eau, sucre, levure, LAIT entier en poudre, GLUTEN de blé, sel, émulsifiant (lécithine de colza), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (amylases, hémicellulases).

Contient : gluten, produits laitiers.

Peut contenir : traces d'oeufs, traces de soja, traces de 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 Certifié Kasher : 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





**CROISSANT 70g BEURRE CHARENTES
POITOU AOP CRU SURGELE ECLAT DU
TERROIR BRIDOR * 165**

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 DECONGELÉ.**
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
 Décongélation	environ min à température ambiante
 Préchauffage du four	175-180°C
 Cuisson (en four ventilé)	environ 15-16 min à 175-180°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 / 804 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2.13 m	Couches / palette	8

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	399 x 300 x 247 mm	Volume (m ³)	0.030
Poids net d'un carton	11.550 kg	Pièces / carton	165
Poids brut d'un carton	12.132 kg	Sachets / carton	3

Sachet

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

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

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

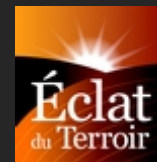
Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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



TECHNICAL SHEET

**CROISSANT 70g - butter - raw frozen -
ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165**

Product code	33914	Brand	ECLAT DU TERROIR
EAN code (case)	03419280013902	Customs declaration number	1905 90 70
EAN code (bag)		Manufactured in	France

Drawing inspiration from French pastry-making tradition, this range distils Bridor expertise into a selection of exceptional viennese pastries

The iconic croissant: a beautiful golden colour, crisp, moist, and meltingly smooth, with a final note of caramel. The Eclat du Terroir croissant is one of a kind.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product:	Length:	12.5 cm ± 2.0 cm
	Width:	3.5 cm ± 1.0 cm
	Height:	2.5 cm ± 1.0 cm

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



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, **BUTTER** 23%, water, sugar, yeast, **whole MILK powder**, **wheat GLUTEN**, salt, emulsifier (rape lecithin), flour treatment agent (ascorbic acid), enzymes (amylases, hemicellulases).

Contains: dairy products, gluten.

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

Enzymes are technological aids and may not be reported in baked products.

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

CROISSANT 70g - butter - raw frozen - ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165



STORAGE AND SHELF LIFE




Date of minimum durability date: 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
 Defrosting	approximately min at room temperature
 Preheating oven	175-180°C
Baking (in ventilated oven)	approximately 15-16 min at 175-180°C, open damper

Note: 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 / 804 kg	Cases / layer	8
Total height	2.13 m	Layers/ pallet	8

Case

External dimensions (L x W x H)	399 x 300 x 247 mm	Volume (m ³)	0.030
Net weight of case	11.550 kg	Pieces / case	165
Gross weight of case	12.132 kg	Bags / case	3

Bag

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

Additional components in the case	N	(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 - Butter - Ungegart tiefgefroren - ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165



Produktcode	33914	Schutzmarke	ECLAT DU TERROIR
Strichcode (Karton)	03419280013902	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Inspiriert von der traditionellen französischen Backkunst vereint diese Produktreihe das gesamte Savoir-faire von Bridor für außergewöhnliches Feingebäck.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt:

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



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, **BUTTER** 23%, Wasser, Zucker, Hefe, **VOLLMILCHPULVER**, **WEIZENGLUTEN**, Salz, Emulgator (Rapslecithin), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen).

Enthält: Milchprodukte, Gluten.

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

Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.

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 - Butter - Ungegart tiefgefroren - ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165



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
	Auftauen	Ca. Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	175-180°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 15-16 Min bei 175-180°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 / 804 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2.13 m	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	399 x 300 x 247 mm	Volumen (m ³)	0.030
Nettogewicht eines Kartons	11.550 kg	Stück / Karton	165
Bruttogewicht eines Kartons	12.132 kg	Beutel / Karton	3

Beutel

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

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	(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 - crudo y ultracongelado - ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165



Código del producto	33914	Marca	ECLAT DU TERROIR
Código EAN (caja)	03419280013902	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 70
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Inspirado en los orígenes de la tradición de amasado francesa, esta gama concentra todo el buen hacer de Bridor en una gama de bollería excepcional.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto ultracongelado:

Largura:	12.5 cm ± 2.0 cm
Largo:	3.5 cm ± 1.0 cm
Altura:	2.5 cm ± 1.0 cm

Producto cocido:

Peso medio:	59g (a título indicativo)
Largura:	19.0 cm ± 2.0 cm
Largo:	8.5 cm ± 1.5 cm
Altura:	5.5 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

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

Contiene: productos lácteos, gluten.

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

Las enzimas son auxiliares tecnológicos y pueden no declararse en productos cocinados.

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 %

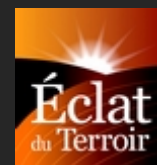
* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

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
Salmonela	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 - crudo y ultracongelado - ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165



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
 Descongelación	aproximadamente min a temperatura ambiente
 Precalentamiento del horno	175-180°C
Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 15-16 min a 175-180°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 / 804 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2.13 m	Estratos / palet	8

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	399 x 300 x 247 mm	Volumen (m ³)	0.030
Peso neto del caja	11.550 kg	Unidades / caja	165
Peso bruto del caja	12.132 kg	Bolsas / caja	3

Bolsa

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

Elementos adicionales en la caja	N	(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 - cru congelado - ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165



Código do produto	33914	Marca	ECLAT DU TERROIR
Código EAN (caixa)	03419280013902	Número de nomenclatura aduaneira	1905 90 70
Código EAN (saco)		Local de produção	França

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado: Comprimento: 12.5 cm ± 2.0 cm
Largura: 3.5 cm ± 1.0 cm
Altura: 2.5 cm ± 1.0 cm

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



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de TRIGO, MANTEIGA 23%, água, açúcar, levedura, LEITE gordo em pó, GLUTEM de trigo, sal, emulsionante (lecitina de colza), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico), enzimas (amílases, hemicelulases).

Contém: produtos lácteos, glúten.

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

As enzimas são auxiliares tecnológicos e podem não ser declaradas em produtos cozidos.

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 totalen	< 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 - crú congelado - ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165






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
 Descongelação	aproximadamente min em temperatura ambiente
 Pré-aquecimento do forno	175-180°C
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 15-16 min em 175-180°C, regulador aberto

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

Palete

Tipo de palete / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / palete	64
Peso líquido / Peso bruto da palete	739.200 kg / 804 kg	Caixas / camada	8
Altura	2.13 m	Camadas / palete	8

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	399 x 300 x 247 mm	Volume (m ³)	0.030
Peso líquido da caixa	11.550 kg	Unidades / caixas	165
Peso bruto da caixa	12.132 kg	Sacos / cartão	3

Saco

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

Elementos suplementares na caixa	N	(S = sim / N = não)
----------------------------------	---	---------------------

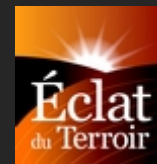
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

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



SCHEMA TECNICA

CROISSANT 70g - burro - crudo surgelato - ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165



Codice prodotto	33914	Marca	ECLAT DU TERROIR
Codice EAN (cartone)	03419280013902	Codice doganale	1905 90 70
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Traendo ispirazione dalle fonti della tradizione artigianale francese, questa gamma concentra tutto il know-how Bridor per proporre delle specialità viennesi d'eccezione.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto surgelato: Lunghezza: 12.5 cm ± 2.0 cm
Larghezza: 3.5 cm ± 1.0 cm
Altezza: 2.5 cm ± 1.0 cm

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



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO, BURRO 23%**, acqua, zucchero, lievito naturale, **LATTE intero in polvere, GLUTINE di grano**, sale, emulsionante (lecitina di colza), agente di trattamento della farina (acido ascorbico), enzimi (amilasi, emicellulasi).

Contiene: prodotti a base di latte, glutine.

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

Gli enzimi sono coadiuvanti tecnologici e possono non essere dichiarati in prodotti cotti.

Senza OGM	Addato per i vegani: N	Certificato Kosher: N	(S = si / N = no)
No irradiato	Addato 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 - crudo surgelato -
ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165****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

 600 x 400 mm	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Scongelamento	circa min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	175-180°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 15-16 min a 175-180°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 / 804 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2.13 m	Strati / pedana	8

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	399 x 300 x 247 mm	Volume (m ³)	0.030
Peso netto del cartone	11.550 kg	Unità / cartone	165
Peso lordo del cartone	12.132 kg	Sacchetti / cartone	3

Sacchetto

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

Elementi complementari nel cartone	N	(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 - diepgevroren -
ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165**

Productcode	33914	Merk	ECLAT DU TERROIR
EAN code (karton)	03419280013902	Douanenomenclatuur-nummer	1905 90 70
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	Frankrijk

Éclat du Terroir put zijn inspiratie uit de Franse bakkerstraditie en concentreert alle vakkennis van Bridor in een assortiment uitstekende luxe 'viennoiseries'.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct:

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



Presentatie suggestie

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

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, **BOTER** 23%, water, suiker, gist, **VOLLEMELKPOEDER**, **TARWEGLUTEN**, zout, emulgator (koolzaadlecithine), meelverbeteraar (ascorbinezuur), enzymen (amylases, hemicellulases).

Bevat: melkproducten, gluten.

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

Enzymen zijn technische hulpstoffen en mogen niet worden gedeclareerd in gebakken producten.

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 - diepgevroren -
ECLAT DU TERROIR BRIDOR * 165****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 DIEPVRIESPDUCT 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 minima le houdbaarheid aangegeven op de verpakking

BAKINSTRUCTIES

 600 x 400 mm	Opstelling op plaat (600 x 400)	12 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	175-180°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 15-16 min op 175-180°C, met open deur

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 / 804 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2.13 m	Lagen / laadbord	8

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	399 x 300 x 247 mm	Volume (m ³)	0.030
Nettogewicht van een karton	11.550 kg	Stuks / karton	165
Brutogewicht van een karton	12.132 kg	Zakjes / karton	3

Zakje

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

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

VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACTPostadres: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.come-mail: exportsales@groupeleduff.com