



FICHE TECHNIQUE

PANIER FRAISE 40g - beurre fin - prêt à cuire surgelé - BRIDOR

Code article **31105**
Code EAN (carton) **03419280008373**
Code EAN (sachet)

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

Les mini viennoiseries gourmandes Bridor : de délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.

Un mini panier au cœur fruité de fraise.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 5.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Largeur : 5.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 35g (à titre indicatif)
Longueur : 6.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Largeur : 6.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, fraises 20%, eau, sucre, **BEURRE fin** 13%, levure, amidon modifié, **OEUFS**, sel, correcteurs d'acidité (citrate tricalcique, citrate trisodique), acidifiant (acide citrique), arôme, gélifiant (gomme gellane), **GLUTEN de blé**, conservateur (sorbate de potassium), enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : 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 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)	1085 / 259	13.0 %	1331 / 317	15.9 %
Matières grasses (g)	11.0	15.7 %	14.0	20.0 %
dont acides gras saturés (g)	7.2	36.0 %	8.6	43.0 %
Glucides (g)	35	13.5 %	42	16.2 %
dont sucres (g)	15.0	16.7 %	18.0	20.0 %
Fibres alimentaires (g)	1.6	6.4 %	1.9	7.6 %
Protéines (g)	4.1	8.2 %	4.9	9.8 %
Sel (g)	0.68	11.3 %	0.81	13.5 %

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

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flora 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

PANIER FRAISE 40g - beurre fin - prêt à cuire surgelé - BRIDOR

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

 600 x 400 mm	Mise sur plaque (600 x 400)	24 unités par plaque
	Décongélation	environ min à température ambiante
	Préchauffage du four	175-180°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 14-15 min à 170-175°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	96
Poids net / Poids brut d'une palette	384.000 kg / 447 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1.93 m	Couches / palette	12

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	398 x 298 x 148 mm	Volume (m³)	0.018
Poids net d'un carton	4.000 kg	Pièces / carton	100
Poids brut d'un carton	4.370 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	2.000 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	----------	-----------------	----

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