Version n° 11

FICHE TECHNIQUE

CROISSANT 70g au beurre fin - prêt à cuire surgelé

Code article : **31044**
Marque : **BRIDOR**
code EAN (carton) : **03419280008151**
code EAN (sachet) :
code EAN (à l'unité) :
N° déclaration sanitaire : **35-327-02**
N° nomenclature douanière : **1905 90 90**
Fabriqué en France

Code article du client :
code EAN client (carton) :
code EAN client (sachet) :
code EAN client (à l'unité) :
code fabricant : **FAB 538 SG**
Pour les produits bio, n° de licence Ecocert :

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé	***Produit cuit***
Longueur : 14.5 cm ± 2.0 cm Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm Hauteur : 4.5 cm ± 1.0 cm	*A titre indicatif :* Poids moyen : 59g Longueur : 18.5 cm Largeur : 7.5 cm Hauteur : 5.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)		% RNJ (pour 100g de produit cru)
farine de BLE, **BEURRE fin** 23%, eau, sirop de sucre inverti, levure, **OEUFS**, sel, **GLUTEN de blé**, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300), Dorure (**OEUFS**, eau) Contient : gluten, oeufs, produits laitiers. Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque. Convient aux végétaliens : non Convient aux végétariens : oui OGM : néant Ionisation : néant	Energie :	1 530 kJ / 365 kcal	18,3 %
	Matières grasses :	19,9 g	28,4 %
	dont : acides gras saturés :	12,6 g	62,9 %
	Glucides :	37,5 g	14,4 %
	dont : sucres :	5,5 g	6,2 %
	Protéines :	7,8 g	15,6 %
	Fibres :	1,60 g	6,4 %
	Sel :	1,02 g	17,0 %

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylocoque doré	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1

Version n° 11	FICHE TECHNIQUE **CROISSANT 70g au beurre fin - prêt à cuire surgelé**

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 9 mois (270 jours) 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.
Conservation pour un usage ménager :

* 24h au réfrigérateur
** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
*** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

Mise sur plaque (600 x 400)	12 unités par plaque
Décongélation	environ 20 min à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 16 min à 165°C, oura ouvert
Finition	

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

CONDITIONNEMENT

Format carton externe (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume du carton (m^3)	0.029
Poids net d'un carton	4.200 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	4.635 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	315.670 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	8
Type de palette	Europe	Hauteur totale	2.102 m

Sachets :

Format sachet consommateur (L x l)		Pièces / sachet	30
Poids net d'un sachet consommateur	2.100 kg	Sachets / carton	2

CONTACT

Pour tout renseignement / Contact :
Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine
Courriel de France métropiltaine : commercialfrance@le-duff.com
Courriel de l'international et DOM-TOM : exportsales@le-duff.com

Version number : 11	TECHNICAL SPECIFICATIONS **CROISSANT 70g - fine butter - ready to bake frozen**

Product code : **31044**
Brand : **BRIDOR**
EAN code (case) : **03419280008151**
EAN code (bag) :
EAN code (unit) :
Health declaration number : **35-327-02**
Customs declaration number : **1905 90 90**
For the organic products, Ecocert licence number :
Made in France

Customer product code :
Customer EAN code (case) :
Customer EAN code (bag) :
Customer EAN code (unit) :
Manufacturer code : **FAB 538 SG**

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product	***Baked product***
Length : 14.5 cm ± 2.0 cm Width : 6.0 cm ± 1.0 cm Height : 4.5 cm ± 1.0 cm	*Indicative informations :* Average weight : 59g Length : 18.5 cm Width : 7.5 cm Height : 5.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)		% GDA (per 100g of frozen product)
WHEAT flour, **BUTTER** 23%, water, invert sugar syrup, yeast, **EGGS**, salt, **wheat GLUTEN**, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (E300), EGG wash (**EGGS**, water) Contains : dairy products, eggs, gluten. May contain : traces of nuts, traces of soya. Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes GMO : without Ionization : without	Energy :	1 530 kJ / 365 kcal	18,3 %
	Fat :	19,9 g	28,4 %
	of which : saturates :	12,6 g	62,9 %
	Carbohydrate :	37,5 g	14,4 %
	of which : sugars :	5,5 g	6,2 %
	Protein :	7,8 g	15,6 %
	Fibre :	1,6g	6,4 %
	Salt :	1,02 g	17,0 %

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Total aerobic mesophilic flora	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonella	none in 25g	none in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1

Version number : 11	TECHNICAL SPECIFICATIONS **CROISSANT 70g - fine butter - ready to bake frozen**

STORAGE AND SHELF LIFE

Best before : 9 months (270 days) from the date of freezing recorded on the packaging.
Store at -18°C or below before use.
DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.
Storage for a household use :

* 24h in the refrigerator
** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator
*** in the freezer at -18°C : until the best befor e date recorded on the packaging.

INSTRUCTIONS FOR BAKING

Tray arrangement (600 x 400)	12 items on a tray
Defrosting	approximately 20 min at room temperature
Baking (in ventilated oven)	approximately 16 min at 165°C, with the humidity ventilation system opene d
Finishing	

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

PACKAGING

Case dimensions (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Case volume (m^3)	0.029
Net weight of case	4.200 kg	Pieces / case	60
Gross weight of case	4.635 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	315.670 kg	Cases / layer	8
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Layers / pallet	8
Pallet type	Europe	Total height	2.102 m

Bags :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	30
Net weight of bag	2.100 kg	Bags / case	2

CONTACT

For any information / Contact :
Address : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France
Courriel : exportsales@le-duff.com

Versionsnummer : 11	TECHNISCHE ANGABEN **CROISSANT 70g - Butter - vorgegart - Tk**

Produktkode : **31044**
Schutzmarke : **BRIDOR**
Strichkode (Karton) : **03419280008151**
Strichkode (Packung) :
Strichkode (Einheit) :
Geshundheitserklärung-Nummer : **35-327-02**
Zollnomenklatur-Nummer : **1905 90 90**
In Frankreich hergestellt.

Produktkode des Kunden:
Kunden Strichkode (Karton) :
Strichkode (Packung) :
Strichkode (Einheit) :
Hersteller-Code : **FAB 538 SG**
Für Bio-Produkte, Ecocert-Lizenznummer :

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt	***Gebackenes Produkt***
Länge : 14.5 cm ± 2.0 cm Breite : 6.0 cm ± 1.0 cm Höhe : 4.5 cm ± 1.0 cm	*Zur Information :* Durchschnittliches Gewicht : 59g Länge : 18.5 cm Breite : 7.5 cm Höhe : 5.5 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)		% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
WEIZENMEHL, **BUTTER** 23%, Wasser, Invertzuckersirup, Hefe, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300), EIERSTREICHE (**EIER**, Wasser) Enthält : Eier, Milchprodukte, Gluten. Kann enthalten : Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten. Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja Ohne GVO Nicht bestrahlt	Energie : Fett : davon : gesättigte Fettsaüren: Kohlenhydrate : davon : Zucker : Eiweiß : Ballaststoffe : Salz :	1 530 kJ / 365 kcal 19,9 g 12,6 g 37,5 g 5,5 g 7,8 g 1,6 g 1,02 g	18,3 % 28,4 % 62,9 % 14,4 % 6,2 % 15,6 % 6,4 % 17,0 %

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamflora	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylocccus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1

Versionsnummer : 11	TECHNISCHE ANGABEN **CROISSANT 70g - Butter - vorgegart - Tk**

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

Maximale Haltbarkeit : 9 Monate (270 Tage) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.
Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 ℃ vor Verwendun g.
AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.
Lagerung für den Haushalt :

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

BACKEMPFEHLUNG

Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
Auftauen	Ca. 20 min bei Raumtemperatur
Backen (mit Umluft)	16 min bei 165℃, Oura offen
Endbearbeitung	

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

VERPACKUNG

Karton Abmessungen (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Karton Volumen (m^3)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	4.200 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	4.635 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	315.670 kg	Kartons / Lage	8
Palette Abmessungen	80 x 120 cm	Lagen / Palette	8
Palettenart	Europe	Gesamthöhe	2.102 m

Beutel :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	30
Nettogewicht eines Beutels	2.100 kg	Beutel / Karton	2

KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :
Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France
e-mail : exportsales@le-duff.com

Versión 11

CARTA TÉCNICA

CROISSANT 70g - mantequilla - prefermentado y ultracongelado

Código del producto : **31044**
Marca : **BRIDOR**
Código EAN (caja) : **03419280008151**
Código EAN (bolsa) :
Código EAN (unidad) :
Número de declaración sanitaria : **35-327-02**
Número de nomenclatura aduanera : **1905 90 90**
Para los productos Bio, número de licencia Ecocert :
Fabricado en Francia

Código del producto del cliente :
Código EAN client (caja) :
Código EAN client (bolsa) :
Código EAN client (unidad) :
Código de fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado	***Producto cocido***
Largura : 14.5 cm ± 2.0 cm Ancho : 6.0 cm ± 1.0 cm Altura : 4.5 cm ± 1.0 cm	*A título indicativo :* Peso medio : 59g Largura : 18.5 cm Ancho : 7.5 cm Altura : 5.5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)		% VD (por 100g de producto congelado)
harina de TRIGO, **MANTEQUILLA** 23%, agua, jarabe de azúcar invertido, levadura, **HUEVOS**, sal, **GLUTEN de trigo**, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (E300), Dorado (**HUEVOS**, agua) Contiene : huevos, productos lácteos, gluten. Puede contener : trazas de soja, trazas de frutos de cáscara. Aconsejado para veganos : no Aconsejado para vegetarianos : sí Sin transgenicos No irradiado	Valor energético : 1 530 kJ / 365 kcal Grasas : 19,9 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 12,6 g Hidratos de carbono : 37,5 g de las cuales : azúcares : 5,5 g Proteínas : 7,8 g Fibra alimentaria : 1,6 g Sal : 1,02 g		18,3 % 28,4 % 62,9 % 14,4 % 6,2 % 15,6 % 6,4 % 17,0 %

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonellas	ausente en 25g	ausente en 25g	AES 10/4-05/04
Staphyloccus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1

Versión 11	CARTA TÉCNICA **CROISSANT 70g - mantequilla - prefermentado y ultracongelado**

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de caducidad : 9 meses (270 días) a partir de la fecha de congelación indicada en el embalaje.
Conservar en el congelador a -18℃ *** antes la utili zación.
NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.
Conservación para uso doméstico :

* 24h en el refrigerador
** 3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador
*** en el congelador a -18℃ : hasta la fecha de c aducidad indicada en el ambalaje

MODO DE EMPLEO

La puesta en las placas (600 x 400)	12 unidades por placa
Descongelación	aproximadamente 20 min a temperatura ambiente
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 16 min a 165℃
Último toque	

Nota : Cada horna tiene sus proprias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con su material.

ACONDITIONAMIENTO

Tamano del caja (Largura x Ancho x Altura)	388 x 298 x 244 mm	Volumen del caja (m^3)	0.029
Peso neto del caja	4.200 kg	Unidades / caja	60
Peso bruto del caja	4.635 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	315.670 kg	Cajas / estrato	8
Tamano del paleta	80 x 120 cm	Estratos / paleta	8
Tipo de paleta	Europe	Altura total	2.102 m

Bolsas :

Tamano del bolsa		Unidades / bolsa	30
Peso neto del bolsa	2.100 kg	Bolsas / caja	2

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :
Dirección Postal : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France
e-mail : exportsales@le-duff.com

Versão : 11	**FICHA TÉCNICA** **CROISSANT 70g - manteiga** **Pronto-a-cozinhar - congelado**

Código do produto : **31044**
Marca : **BRIDOR**
Código EAN (caixa) : **03419280008151**
Código EAN (saco) :
Código EAN (unidade) :
Número da declaração de sanidade : **35-327-02**
Número de nomenclatura aduaneira : **1905 90 90**
Para produtos biológicos, número de licença Ecocert :
Fabricado em França

Código do produto do cliente :
Código EAN cliente (caixa) :
Código EAN cliente (saco) :
Código EAN cliente (unidade) :
Código do fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado	***Produto cozido***
Comprimento : 14.5 cm ± 2.0 cm Largura : 6.0 cm ± 1.0 cm Altura : 4.5 cm ± 1.0 cm	*A título indicativo :* Peso medio : 59g Comprimento : 18.5 cm Largura : 7.5 cm Altura : 5.5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)		% VD (por 100g de produto congelado)
farinha de TRIGO, **MANTEIGA** 23%, água, xarope de açúcar invertido, levedura, **OVOS**, sal, **GLUTEM de trigo**, enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (E300), Douradura (**OVOS**, água) Contém : ovos, produtos lácteos, glúten. Podo conter : resíduos de soja, resíduos de frutas com casca. Convem aos veganos: não Convem aos vegetarianos : sim OGM : nada Ionização : nada	Energia :	1 530 kJ / 365 kcal	18,3 %
	Lípidos:	19,9 g	28,4 %
	dos quais : ácidos gordos saturados :	12,6 g	62,9 %
	Hidratos de carbono :	37,5 g	14,4 %
	dos quais : açúcares :	5,5 g	6,2 %
	Proteínas :	7,8 g	15,6 %
	Fibra :	1,6 g	6,4 %
	Sal :	1,02 g	17,0 %

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbica mesofílica total	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonellas	ausente em 25g	ausente em 25g	AES 10/4-05/04
Staphyloccus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1

Versão : 11	FICHA TÉCNICA **CROISSANT 70g - manteiga** **Pronto-a-cozinhar - congelado**

ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) a partir da data de ultracongelação indicada na embalagem.
Conservar no congelador em -18℃ *** antes da utiliza ção.
NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.
Conservação para uso doméstico :

* 24h no frigorífico
** 3 dias no compartimiento de conservação dos produtos congelados no frigorífico
*** no congelador em -18℃ : até à data limite de uso óptimo indicada na embalagem

MODO DE UTILIZAÇÃO

Colocação na chapa (600 x 400)	12 unidades por chapa
Descongelação	aproximadamente 20 min em temperatura ambiente
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 16 min em 165℃
Arremate	

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

EMBALAGEM

Medidas por caixa (C x L x A)	388 x 298 x 244 mm	Volume da caixa (m^3)	0.029
Peso líquido da caixa	4.200 kg	Unidades / caixas	60
Peso bruto da caixa	4.635 kg	Caixas / palete	64
Peso bruto da palete	315.670 kg	Cajxas / camada	8
Medidas da palete	80 x 120 cm	Camadas / palete	8
Tipo de palete	Europe	Altura	2.102 m

Sacos :

Formato do saco		Unidades / saco	30
Peso líquido do saco	2.100 kg	Sacos / cartão	2

CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :
Endereço : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France
e-mail : exportsales@le-duff.com